KUCHARZ

Kucharz doskonały. Pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem.. z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wayciecha Wielądka.

Warszawa 1783 M. Gröll 16° s. 2nlb., 459, 3nlb.

Zatoba u Dworu zaczyna się w wielką Srzodę.

KUCHARZ DOSKONAŁY.

R 1783. 24. Xbra W Warszawie
u Grela kupiłem tę Xiążkę dałem
za nią Zł Pol. 5. M. A. Ski
Uczył kucharza marcinka bo Najgorszy
jest dziś.

KUCHARZ DOSKONAŁY.

Pożyteczny

dla zatrudniaiących się

GOSPODARSTWEM.

Okazuiąc ſpoſób poznawania, rozbierania i ſporządzania różnego rodzaiu mięſiwa, ryb &c. przytym naukę daiąc przezorną o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onychże używania.

Tudzież robienia Wòdek, Likworòw, Syropòw, Ciaſt i Cukròw.

z Francuſkiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony

przez

WOYCIECHA WIELĄDKA.

Za Przywileiem.

---

w WARSZAWIE 1783.

Nakładem i Drukiem Michała Grölla,

Kſięgarza Nadwornego J. K. Mci.



KUCHARZ DOSKONAŁY.

ROZDZIAŁ I.

Nauka rządzenia ſię tym, co udzielne mamy z obfitego zyſku i płodu natury, dla pożywienia naſzego przez cały rok.

O WIOSNIE.

Idąc porządkiem w roku chwili czaſu, zaczynam od wioſny, która zamyka w ſobie mieſięcy trzy: Marzec, Kwiecień, i May. Lubo ta część roku ieſt naymilſza, ale niepożyteczna, i ſkąpa w drobiu, ptaſtwie, zwierzynie, owocach i iarzynie.

Nie wſpominam o wołowinie, która ieſt w każdym czaſie dobra. Skopowina tylko do mieſiąca Czerwca. Cielęcina ſyſaki, kurczęta, kaczki młode, gęſi, iendyczki młode, gołąbki domowe.

Z zwierzyny: króliki, zaiączki warchlaki, ielonki, ſarny. Ryby rzeczne mamy: aloſy, łoſoſie, loty, lipienie, raki, leſzcze, karpie, węgorze, ſzczupaki i liny: okonie w Kwietniu i Maiu, że ſię trą, nie ſą dobre; z ryb moſkich: mamy nowe ieſiotry, i wrzeczenice, reſzta ryb iak w zimie.

Inne płody, które nam ziemia udziela i wydaie ſą: karczochy, fioletowe ſą lepſze, zielone, pieczarki i ſmarze, groch mały, kucmerki, wleśnik, i wężownik czyli gaiowa miodunka.

Zioła mamy: ſzpinak nowy, ſałata, rzodkiew, ſzczaw, łoboda, trebula.

Z owoców: kiedy rok wczeſny, ſą: morele zielone, migdały zielone, póziemki, wiśnie ranne, i porzeczki.

O LECIE.

Przyſtąpmy do pożytku w lecie, który nam w tzech mieſiącach: Czerwcu, Lipcu, i Sierpniu ziemia udziela; i co wioſna wydała, w to doyrzałością lato opatruie.

Mięſo iadkowe używa ſię, to co i na wioſnę: podobnież i z drobiu folwarcznego. Ze zwierzyny: przepiorki młode, kuropatwy, kaczki dzikie, trukawki, grzywacze,

bażanty, bekaſy; na końcu lata, ſzpaki, figoiadki i inne ptaſtwa tłuſte.

Ryby morſkie: w tym czaſie tylko ſtokwiſze nowe mamy. Ryby rzeczne: karpie, okonie, pſtrągi i inne.

Ziarzyny: groch mały, fazola zielona, bob czyli ſzaley, ogórki, karafiory. Ziela: ſałata głowiaſta, kapuſta, marchew nowa, cebula, ſzczypiór, pory, kurza noga, cykorya biała, trebula, eſtragon czyli torun ziele, wronia noga, koper włoſki.

Z owoców: brzoſkwinie, gruſzki, śliwki, morele, figi, pomarańcze, wiśnie póżne, pórzyczki, morwy, arbuzy, melony &c.

O JESIENI.

Jeſien podobnież ma trzy mieſiące: Wrzeſień, Październik, Liſtopad. Opatruie nas obficie we wſzyſtkie delikatne żywności do ſtołu potrzebne, wina, owoce, domowe ptaſtwa, różnego rodzaiu zwierzyny, i ryby zrzeczne i morſkie.

Mięſo iadkowe: ſkopowina dobra, cielęcina, wieprzowina. Z ptaſtwa domowego, kurczęta, pulardy, i kapłony, indyki, gęſi, kaczki, gołąbki rozmaite.

Zwierzyna: ſarny, daniele, dziki, warchlaki, ielonki, króliki, zaiączki, kuropatwy, bekaſy, iarząbki, cietrzewic, kaczki, gęſi, ceranki, dzdzowniki, ſłomki, ſiwki &c. i inne.

Ryby morſkie: ieſiotry, łoſoſie, dorſz, głowacz, pſtrągi, ſtokwisz, śledzie świeże, oſtrzygi zielone i białe, ſerdele &c. Ryby rzeczne: węgorze, pſtrągi, liny, raki, ſzczupaki, leſzcze, okonie, ſędacze, karpie, płaſzczki, ſielawy &c.

Jarzyna: karczochy ieſienne, kalafiory, karciofy hiſzpańſkie, ſzpinak, kapuſta różnego gatunku, pory, ſelery, cebula, pietruſzka, rzepa, cykorya i inne ziela.

Owoce: iabłka, gruſzki, figi, oliwki, orzechy, kaſztany i wſzyſtkie w powſzechności doſtałe i dobre ſą.

O ZIMIE.

Mieſiące: Grudzień, Styczeń i Luty zimową oznaczaią porę, zupełnie łączy-ſię z ieſienią, maiąc obfite zbiory z wydanego od natury płodu, na potrzebę i pożywienie ludzkie, iako to: chleb, wina, iarzyny, owoce, zwierzynę i ryby, ſłowem we wſzyſt-

kim nierozdzielna i w niczym ſię nieodmienia ieſień od zimy

ROZRZĄDZENIE NA KAZDĄ CZĘSC ROKU.

Które użyć możesz do potrzeb ſtołowych, przyczyſniaiąc lub umnieyſzaiąc, według wydatków i osòb.

ROZPORZĄDZENIE NA WIOSNĘ.

Stół na 12 oſób na obiad 4 dania.

Pierwſze danie.

Sztuka mięſa wołowa, na śrzodku.

Dwa potazie.

1 Potaż z ziela różnego.

1 Szparagowy z poliwką grochową zieloną.

Na przydatek.

1 Rzodkiew.

1 Maſło piękne.

Sztukę mięſa zoſtaw, a zamiaſt 2 poaziów i 2 przydatnich poſtawisz 4 pułmiſki.

1 Z gurki ſkopowey kotlety (z ſoſem poſilnym).

Drugie danie.

1 Mostki cielęcie z grochem małym.
1 Frykas z kurcząt.
1 Gołąbki spore duszone.

Trzecie danie.

1 Dwa małe króliki.
1 Pularda młoda albo dwoie kurcząt.
2 Sałaty.

Czwarte danie.

Wety.
1 Połmisek Androtów, na śrzodek.
1 Komput z wiśni.
1 Poziemki.
1 Smietana roztrzepana.
1 Ciasta trzy różne albo obarzaneczki, lub suchareczki.
1 Galareta albo lody porzyczkowe.
1 Marmelada z moreli.

Stół na 12 osób na obiad postny.

Można toż samo dać na wieczerzą nie stawiaiąc potaziu.

Pierwsze danie.

Jeden potaż wiosnowy na śrzodek.

Dwa półmiski.

1 Stokwisz ze śmietaną.
1 Pasztet z ryb.

Cztery przydatnie.

1 Jaiecznica.
1 Jaia miękkie w ſerwecie.
1 Jaia nadziewane czyli ſiekane.
1 Jaia rumienione.

Drugie danie.

Na mieyſcu potaziu aloſe (ryba iak ſerdela) lub inna opiekana z kaparami.

Trzecie danie.

1 Raki z polewką rybną ułożone na ſerwecie nakſztałt dachu.

Dwa półmiſki pieczyſtego na dwa końce.

1 Karp z polewką rybną.
1 Ryby ſmażone.

Cztery przyſtawki.

1 Szparagi, z małym grochem.
1 Kucmerka ſmażona.
1 Torciki z konfitutami.
1 Smietana po włowſku.
2 Pułmiſki ſałaty.

Czwarte danie.

Wety.
Na śrzodek, ſześć wielkich biſzkoktów.

Cztery komputy.

1 Komput z moreli zielonych, lub migdałów.

1 Komput z wiśni.
1 Z poziemków świeżych.
1 Ser ze śmietaną na komput.

Cztery Talerze.

1 Ciasta trzyrożne albo grzaneczki biszkoktowe.
1 Biszkokty z migdałów gorzkich.
1 Owoc suchy smażony.
1 Fiałki w cukrze smażone.

ROZRZĄDZENIE NA LATO.

Stół na 15 osób na obiad 5 daniow.

Sztuka mięsa na śrzodek.

Dwa potazie.

1 Potaż garnirowany ogurkami.
1 Grzanki z gąszczem grochu zielonego.

Cztery przydatnie.

1 Nóżki skopowe iak frykas z kurcząt.
1 Chrząstki cielęcie w skrzyneczkach.
1 Małe pasteciki.
1 Melon.

Drugie danie.

Sześć pułmisków na odmianę dwóch potaziow i 4 przydatnich.

1 Udziec skopowy na wodzie.

1 Cielęcina ze śmietaną.
1 Kaczka z grochem.
1 Dwoie kurcząt z małemi cebulkami białemi.
1 Zrazy z królików z ogurkami.

Trzecie danie.

Przystawka na zimno na śrzodek z wielkiego pieczystego.

Cztery pułmiski pieczystego, dwa sałaty.

1 Jędyk pieczony.
1 Pularda pieczona.
1 Pieczone 4 kuropatwy.
1 Pieczone 6 gołąbków słoniną obkładanych.
2 Sałaty z zielami.

Czwarte danie.

Sześć przystawek na zamian czterech pułmisków pieczystego i dwa sałaty.

1 Toruki z moreli.
1 Jaia miękko gotowane.
1 Naleśniki z liści wonnych.
1 Małe biszkokty.
1 Bob czyli szaley drobny ze śmietaną.
1 Karczochy z sosem maślanym.

Piąte danie.

Wety.
Koszyk owoców świeżych na śrzodek.

Cztery komputy.

1 Komput z Brzoſkwiń.
1 Komput ze śliwek.
1 Komput z gruſzek.
4 Talerze galarety albo lodów, ze śmietaną.
1 Z orzechów włoſkich młodocianych.
1 Z ſera ze śmietaną.
1 Ciaſta troygraniaſte różne.

Stół na 10 oſób na wieczerzą na 3 dania.

Pierwſze danie.

Pieczenia iadkowa na śrzodek.

Dwa pułmiſki.

1 Paſztet z cielęciny ſłodki, z grzybkami.
1 Pularda z między dwóch pułmiſków.

Dwie przydatnie.

1 Bigos z królików, albo innego pieczonego mięſa.
1 Ozory trzy ſkopowe w papilotach.

Drugie danie.

1 Przyſtawka z małych ciaſt na śrzodek.

Pułmiſki dwa pieczyſtego.

1 Para kurcząt pieczonych.

1 Królik pieczony.

Przystawki dwie na ciepło.

1 Groch mały.
1 Smietana à la Magdalaine.

Dwie sałaty.

1 Sałata po Rzymsku.
1 Pomarańcze wielkie rogate i kwaśne.

Trzecie danie.

1 Brzoskwiń 12 na śrzodek.
1 Wiśnie.
1 Sliwki.
1 Ser ze śmietaną.
1 Ciasta czyli obwarzanki.
2 Talerze morw.

ROZRZĄDZENIE NA JESIEN.

Stół na 12 osób na obiad na 4 dania.

Pierwsze danie.

Potaż z rzepą na śrzodek.

Cztery przydatnie.

2 Kiszki i kiełbasy pieczone.
2 Ostrzyg świeżych.

Drugie danie.

Sztuka mięſa na zamian potaziu.

Cztery pułmiſki na zamian czterech przydatnich.

1 Kotlety ſkopowe powłeczone.
1 Cielęcina z grzankami.
1 Duſzone gołąbki.
1 Paſztet z krölikòw.

Trzecie danie.

Pieczyſte i przyſtawki razem.

1 Sałata we śrzodek.

Dwa pułmiſki pieczyſtego.

1 Drozdòw małych 12 albo dzierlatków.
1 Pularda pieczona.

Dwa pułmiſki przyſtawne.

1 Kalafiory z maſłem.
1 Smietany z kawą.

Czwarte danie.

1 Miſa czyli koſzyk z owocem na śrzodek.
1 Komput z jabłek.
1 Komput z gruſzek.
1 Talerz winogrona.
1 Talerz orzechòw nowych,
1 Talerz kaſztanów pieczonych wſerwecie.
1 Talerz ſera.

ROZRZĄDZENIE NA JESIEN.

Stół na 12 osób na wieczerzą cztery dania.

Pierwsze danie.

Udziec skopowy pieczony na rożnie, na śrzodek

Cztery pułmiski.

1 Kotlety cielęcie po liońsku.
1 Ogon wołowy po flisowsku.
1 Kaczka z rzepą.
1 Dwoie kurcząt żybetowym smakiem.

Drugie danie.

1 Sałata na śrzodek.

Dwa pułmiski pieczystego.

1 Jędyk pieczony.
1 Kaczka pieczona.
1 Talerz pomarańcz kwaśnych.
1 Talerz remelady w salaterce.

Trzecie danie.

Pięć przystawek.

1 Tort serowy mały w tryanguł zrobiony na śrzodek.
1 Jaia z drobną słoniną.
1 Karciofy hiszpańskie.

1 Naleśniki z opłatków.
1 Smietana opiekana.

Czwarte danie.

Wety.
1 Ser glasserowany w śrzodek albo frukta.
1 Komput z iabłek po Portugalsku.
1 Komput z brzoskwiń.
1 Talerz konfitur.
1 Talerz orzechów nowych.
1 Talerz winògronów.

ROZRZĄDZENIE NA ZIMĘ.

Stół na 8 lub 10 osób na obiad na 4 dania.

Pierwsze danie.

Potaż z kapustą.
1 Przydatnia kiszka biała lub inna.
1 Przydatnia kryski cielęce albo flaki.

Drugie danie.

1 Sztuka mięsa na mieysce potaziu.

Dwie przystawki zamiast dwóch przydatnich.

1 Kotlety skopowe z rzepą.
1 Pasztet z gołąbków.

Trzecie danie.

Pieczyſte i przyſtawki.

1 Cwierć baranka na śrzodek.

1 Sałata z iedney ſtrony.

1 Sos do baranka z drugiey ſtrony w ſalaterce.

Dwie przyſtawki na dwa końce.

1 Paſztet z marcepanu.

1 Naleśniki z ciaſta.

Czwarte danie.

1 Biſzkokty na śrzodek.

1 Komput z pomarańcz świeżych kraianych na zraziki.

1 Komput z kaſztanòw.

1 Talerz winogrona.

1 Talerz ſera.

Stół na 15 lub 20 oſób na obiad 4 dania.

Pierwſze danie.

1 Serwis ſrebrny lub inny na śrzodku, ktòry zoſtaie przez wſzyſtkie dania.

Dwa roſoły albo potazie na dwa końce ſtołu.

1 Potaż lub roſòł z ryżem.

1 Potaż z iarzyny.

Cztery przydatnie wedle ſerwiſa.

1 Ozór wołowy rumiano.

1 Naleśniki z kryſkami cielęciemi.

1 Kiſzki z królika.

1 Zrazy z baranka.

Cztery pułmiſki na cztery rogi ſtołu.

1 Z rondla ogon ſkopowy z ryżem.

1 Paſztet z bekaſami.

1 Sześć małych gołąbków pieczonych z ſoſem maślannym.

1 Dwoie kurcząt pieczonych z zaprawą z truſli.

Drugie danie.

Dwie odmiany na mieyſcu dwóch potaziow.

1 Sztuka mięſa wołowa z ſoſem ſiekanym, ugarnirowana czyli obłożona w koło chlebem ſmażonym.

1 Dyſzek cielęcy pieczony na rożnie, z ſoſem oſtrym.

Trzecie danie.

Pieczyſte i przyſtawki razem danych 13.

Cztery pułmiſki pieczyſtego, na cztery rogi ſerwiſu.

1 Kura młoda, albo wielka pularda.

1 Kuropatwy trzy pieczone.

1 Drozdów małych 18 albo dzierlatek pieczonych.

1 Kaczka pieczona.

Dwie

Dwie sałaty na stronie.

1 Cykorya.

1 Szczypior z buraczkami gotowanemi.

Dwie przystawki na końce.

1 Pasztet na zimno.

1 Placek Sabaudzki.

Przystawki cztery ciepłe na cztery rogi.

1 Naleśniki ze śmietaną.

1 Trufle z poliwką rybną czyli court-bouillon.

1 Karciofy hiszpańskie.

1 Torciki małe.

Czwarte danie na 13.

Na dwie strony.

2 wielkie misy czyli koszyki owocu świeżego albo kryształowe naczynia owocu smażonego.

Także na obydwie strony.

2 Androtów.

Komputy cztery na cztery rogi serwisu.

1 Komput z iabłek.

1 Komput z kraiowych owoców.

1 Komput z pigwów.

1 Komput z kasztanów.

Cztery talerze na cztery rogi stołu.

1 Talerz sera.

1 Makaraników.

1 Winogrona.
1 Małych biſzkoktów ſabaudzkich.

Stół na dwanaście osób na wieczerzą.

Pierwſze danie.

Na śrzodek ſzrotowa czyli zrazowa pieczenia lub cielęcia ćwierć na rożnie pieczona z ſoſem ſiekanym.

1 Pułmiſek pulard z court-bouillonem (*).

1 Przydatnia z trzech ozorów ſkopowych a la flamande.

1 Przydatnia z podrubków baranka po mieyſku.

Drugie danie.

1 Sałata we śrzodek.

Dwa pułmiſki pieczyſtego.

1 Trzy gołąbki po rzymſku.
1 Sześć bekaſów pieczonych.

Dwie przyſtawki.

1 Jaia à la bagnolet.
1 Smietana z czekulatą.

(*) Court-bouillon ma ſię rozumieć polewka z bobkowego liścia, rozmarynu, ſkórek pomarańczowych, wina, ſoli i pieprzu.

Trzecie danie.

1 Misa czyli koszyk owocu na śrzodek,
1 Komput z gruszek.
1 Komput z iabłek po portugalsku.

Cztery talerze.

1 Kasztany pieczone.
1 Talerz konfitur,
1 Talerz sera.
1 Talerz cukrów smażonych.

ROZDZIAŁ II.

Zbior czyli massa powszechna sporządzania potaziow.

Weź mięsa pięknego i świeżego; naysoczystsze iest z ćwierci zadniey, pieczenia opiekana, lub śrzodek z goleni albo od spodku szrotowey pieczeni; sztuka mięsa zaś nayprzyzwoitsza na stół, krzyżowa czyli grycht, i mostki wołowe. Z cielęciny samey robi się rosół dla choruiącego. Gdy więc mięso dobrze odszumuiesz, osol twóy bullion czyli potaż, włóż w garnek różney iarzyny obraney, wypłukaney, iako to: selery, cebuli, marchwi, pasternaku, poru, kapusty, gotuy zwolna potaż póki się mięso nie ugotuie, przecadź potym przez sito, lub przez serwetę, zostaw

tak ten bullion, użyiesz do czego zechcesz. Trzeba ſześć godzin gotować, ſześć funtów mięſa wołowego; a ośm, gdy będzie funtòw dwanaście lub czternaście. Pamiętay kładąc iarzynę w garnek, ażebyś wiązał, którą po tym w całości wyimiesz na obłożenie potaziu.

§. 1.

Potaż z kapuſtą.

Obgotuy połowę główki kapuſty, z kawałkiem ſłoniny kraianey, przy ſkórze zoſtawioney, obwiąż każde z oſobna: gotuy po tym z bullionem w zwyż wyrażonym, przez cztery godziny; gdy kapuſta ze ſłoniną ugotuie ſię, przygrzey grzanki ſuſzone z potaziem, obłóż na wydaniu potaż kapuſtą w koło i kawałkami ſłoniny, lub też po mieyſku, włóż wſzyſtko na ſpód: pamiętay nie wiele ſolić, z przyczyny ſłoniny ſłoney; podobnież gotuie ſię z iarzyną, rzepą &c. Selery zaś dłużey trzeba obgotować.

§. 2.

Potaż z dynią czyli banią.

Według potrzeby wielości potaziu, weź więcey lub mniey dyni czyli bani, do kwar-

ty mleka, wezmiesz ćwierć dyni mnieyſzey; obierz ze ſkory, wyrzuć iąderka, pokray dynię na małe kawałki włóż w garnek nalany wodą, gotuy przez dwie godziny, aż ſię marmelada zrobi, i woda wygotuie ſię: włóż kawałek maſła w wielkości iaia, trochę ſoli, zagotuy trochę. Potym wſtaw kwartę mleka, włóż cukru, ugotuy także, naley tym mlekiem dynią. Ułoż na pułmiſku, bułkę kraianą zmocz bullionem z dyni, przykryi drugim pułmiſkiem, poſtaw na gorącym popiele niech przez kwadrans przygrzeie ſię, ſtrzeż ſię iednak, żeby nie gotował ſię; na wydaniu wyley reſztę potaziu i day ciepło.

§. 3.
Potaż z mleka.

Ugotuy kwartę mleka z ſolą, i cukrem, ieźli chcesz. Ułoż na pułmiſku bułkę kraianą, poley częścią mleka, trzymay w cieple na gorącym popiele, przykryi drugim pułmiſkiem. Na wydaniu w reſztę mleka w biy pięć żółtków z iaiec, przyſtaw do ognia, mięſzay częſto, gdy zacznie gęſtnąć, wyſtaw żeby ſię nie zwarzyło.

Jeżeli chcesz dać potaż z mlekiem lepſzy, ugotuy trzy kwarty mleka z kawałkiem

cytryny zieloney, ſzubcią koryandru, kawałkiem cynamonu, ſolą, bliſko trzech uncyi cukru, wygotuy do połowy, przecądź przez ſito, i dokończ iako wyżey.

§. 4.

Potaż poſtny różnym ſpoſobem.

Jaki chcesz potaż zrobić, weź czyli cebulek małych, marchwi, rzepy, kapuſty, ſelerów, która ci ſię iarzyna podoba na ugarnirowanie potaziu, pokray pięknie, obgotuy przez kwadrans w wodzie gorącey, przełoż w zimną wolę, ugotuy po tym zmaſlem i ſolą: to gotuiąc wſtaw w rondlu, kawałek maſła z cebulą, marchwią, paſternakiem, ſelerami, wſzyſtko pokraiawſzy, przydaỳ głowkę czoſnku, bobkowy liść, tymianek, bazylikę, trzy goździki, pietruſzkę, cebulę. Pamiętay w rondel nie kłaść tey iarzyny, którą masz obłożyć potaż, gdyż tego doſyć będzie na ſmak. Gotuy tę iarzynę przez pułtory godziny, przyrumień troſzeczkę, przecedź przez ſito, w ley w ten garnek, w którym masz iarzynę do garnirowania, potaziu; ugotowawſzy i ſporządziwſzy dobrym ſmakiem, ułoż na brzegu pułmiſka bułkę w paſki długie cienko kraianą i obmoczoną, w

białkach od iaiec, przygrzey trochę na ogniu, obłóż potym iarzyną na garnirowane, wyłóż potaż, day na ſtół. Jeżeli potaż dasz na miſie, nie trzeba garnirować, ale po proſtu iarzynę w potaż włożysz.

§. 5.

Potaż poſtny z cebulą.

Pokray w zraziki bliſko dwanaście cebulek, włòż w rondel z maſłem, przyſtaw do ognia na pułtory godziny, często obracaiąc, póki ſię nie ugotuie i trochę zrumieni: załey wodą lub bullionem poſtnym ieżeli masz, wſyp ſoli i pieprzu; zagotuy znowu. Nareſzcie położysz na pułmiſku grzanki dokończysz iako wyżey.

Jeżeli chcesz zrobić potaż mleczny z cebulą, włożysz mniey cebuli, i kawałek maſła, ugotuy bez przyrumienia, naley potym mleka gotowanego, oſòl; ułoż chleb kraiany na pułmiſku, zmocz bullionem, poſtaw na gorącym popiele, przykryi. Nareſzcie na wydaniu wyley reſztę potażu.

§. 6.

Potaż z kaſztanów poſtny i mięſny.

Chcąc zrobić potaż z kaſztanów poſtny, włòż w rondel kawałek maſła, trzy cebule

kraiane, dwie marchwi, ieden korzonek paſternaku, ſeler, trzy pory, wſzyſtko pokray na kawałki, przyday pułgłowki czoſnku, parę gozdzików, przyrumieniwſzy trochę, zaley wodą, gotuy przez godzinę, przecedź potym przez ſito, oſól; weź ſto kaſztanów albo pułtoraſta, obierz z pierwſzey ſkòrki, przyſtaw do ognia nakrawane, mięſzay w tyglu częſto, upiekłſzy, obierz z drugiey ſkóry, ugotuy nalawſzy trochę bullionem, odłoż oſobno cokolwiek całych kaſztanów na ugarnirowanie potaziu, inne zaś ugnieć, przecedź przez ſito, dla zrobienia gąſzczu, zaley roſołem, w którym ſię gotowały, przygrzey z iarzyny potaż, na wydaniu, wley gąſzczu z kaſztanów.

Potaż mięſny tymże zrobisz ſpoſobem, zalawſzy bullionem mięſnym, zamiaſt poſtnego.

§. 7.

Potaż ſzparagowy z polewką z grochu zielonego, mięſny i poſtny.

Na potaż poſtny, ugotuy korzenie z iarzyny iako wyżey, przecedziwſzy przez ſito, naley tym bullionem kwartę grochu zielonego, pokray ſzparagi na długość trzech palcy,

obgotuy moment w wodzie gorącey, przełoż w zimną wodę, osącz, i powiąż na kilka wiązek, odkróy trochę koniuszczków, ugotuy potaż z bullionem z iarzyny, obłóż brzegi półmiska szparagami, na wydaniu poley gąszczem z grochu czyli potaziem. Podobnież zrobisz potaż z bullionem mięsnym.

§. 8.

Potaż z makaronem Włoskim.

Wypłukawszy makaron w wodzie gorącey, osącz na sicie, ostrożnie, żeby się nie skleił. Ugotuy z dobrym bullionem i sokiem iaki się używa do potaziu ryżowego. Jeżeli chcesz dać biało, nie trzeba lać soku, lecz gdy się ugotuie, moment przed wydaniem, włóż gąszczu à la reine ciepłego. Alboliteż zamiast tego gąszczu, zapraw kilką żołtkami z iaiec ze śmietaną lub z mlekiem.

§. 9.

Potaż z sera mięsny i postny.

Do potaziu postnego zrób bullion iako masz do potaziu postnego pag. 19. Pamiętay żeby przydać więcey kapusty, niż inney iarzyny, przecadziwszy przez sito. wsyp trochę soli. Wsyp pół funta albo trzy ćwierci funta na półmisek sera szwaycarskiego tartego

przez połowę a drugę połowę cienko kraianego tym ſpoſobem; włóż kawałek maſła z ſerem tartym na ſpód pułmiſku, przyłóż bułką cienko kraianą, potym warſztę ſera kraianego cienko znowu chleb czyli bułkę z ſerem tartym, na to włóż ieſzcze bułkę, przyłożysz naoſzcie ſerem cienko kraianym i kawałkiem maſła, zmocz bullionem, przygotuy na pułmiſku aż ſię przyrumieni, i bullion wyſadzi ſię, przed wydaniem zaley powtornie bullionem, i opieprz. Takowy potaż trzeba dać trochę gęſty. Mięſny potaż podobnież ſporządzisz z mięſnym bullionem i kapuſtą, nie zbieraiąc bardzo na wydaniu tłuſtości.

§. 10.

Potaż z grzankami, z gąſzczem z ſoczewicy.

Weź pułkwarty ſoczewicy, więcey albo mniey, według wielości potaziu: oczyść, i wypłucz, ugotuy z dobrym bullionem, ugotowawſzy, przecedź przez ſito, przypraw gąſzcz dobrze. Ułoż na pułmiſku ſrebnym grzanki z bułki, zmocz bullionem tłuſtym, przygrzey niech ſię trochę przypieką, oſącz potym z tłuſtości pułmiſek, poley po wierzchu gąſzczem z ſoczewicy day na ſtół.

§. 11.

Potaż z grzankami, z grochem zielonym.

Ugotuy kwartę grochu zielonego, z trochą pietruſzki z ſzczypiorem, cebulą i bullionem, przez pułtory godziny: utłucz, przecedź przez ſito, przypraw tę poliwkę grochową, dokończ potaż iako wyżey. Jeżeli z grochu ſuchego, nie trzeba grochu tylko pułkwarty, i trzy godziny gotować będziesz. Ażeby była polewka lepiey zielona, przecedzaiąc, przyday trochę ſzpinaku przez pułgodziny w wodzie gotowanego, wyciśniy, i utłucz tak iak groch.

§ 12.

Potaż z cebul białych.

Obgotuy cebulę, zdeym pierwſzą ſkurkę, ugotuy oſobno w garnuſzku, ugotowawſzy obłóż brzegi pułmiſka cebulą w przód zaś ułoż na ſpodzie grzanki z bułki, w białkach od iaiów maczane, przypiecz, na to położysz cebulę i potaż wyleięsz.

§. 13.

Potoż z ogurków.

Pokraiawſzy piękne ogurki, ugotuy w małym garnaſzku z bullionem, i ſokiem cie-

lęcim dla koloru: ugotowawſzy, przygrzey potaż z tymże bullionem. oſól i wyday na ſtół obłożywſzy ogurkami.

§. 14.

Potaż z ryżem.

Cwierć funta weź ryżu, mniey albo więcey według potrzeby wielości potaziu, to ieſt ćwierć funta bierze ſię na cztery talerze, wypłócz w letniey wodzie trzy lub cztery razy, wycieraiąc ręką: gotuy przy małym ogniu przez 3 godziny z dobrym bullionem i ſokiem cielęcym: ugotowawſzy zbierz tłuſtość, ſkoſztuy ieżeli ſłony, wyday na ſtół nie zbyt rzadki, ani gęſty.

§. 15.

Potaż z zielami.

Włóż w mały garnek różne ziela obrane i dobrze wypłukane z paſternakiem, marchwią, w zraziki kraianą

Ziela ſą takowe: ſzczaw, ſałata, trebula, kurza noga, trochę ſelerów kraianych, gotuy z dobrym bullionem, przyday trochę ſoku cielęcego; ugotowawſzy i poſoliwſzy przygrzey, potaż day ſam przez ſię z zielami na wieczerzą niczym nie garniruiąc.

Możesz przydać do tego potaziu mięſo

iakie zechcesz, naprzykład: kapłona, pulardę, gołąbki, kuropatwę, kaczkę, goleń cielęcą &c. Sposób gotowania iest iednakowy, trzeba wyprawiwszy iak się należy, obgotować, potym włożysz w garnek, gotować będziesz miernie, ażeby nieprzegotować, ponieważ na ten czas każdy drob smak traci. Na wydaniu włożysz kapło na czyli co innego w śrzodek potaziu, albo osóbno na pułmisek dasz na przydatek podlawszy trochę bullionem i osoliwszy. Ci, którzy dadzą sok z potaziem, powinni przenosić cielęcy, nad wołowy, który iest chłodzący i lekki, gdy dobrze zrobiony.

§. 16.

Potaż wiosnowy postny.

Wsyp w garnek kwartę grochu młodego, wrzuć trebuli, kurzey nogi ziela, sałaty, szczawiu, trzy albo cztery cebulki, szczubci pietruszki, kawałek masła: zagotuy razem, przełoż potym z polewką czystą grochową: przygrzey potaż z tymże bullionem, resztę zapraw szcścią żołtkami iaiec, które przygrzey przy ogniu, i zmięszay z potaziem, wyday na stół.

§. 17.
Potaż z ryżem i gąſzczem z ſoczewicy poſtny.

Zrób bullion poſtny, z różnemi korzonkami, kapuſtą, rzepą, cebulą, porami, wſzyſtkiego w proporcyi ich tęgości, i pułkwartkiem grochu: wſtaw oſobno w garnuſzku puł-kwarty ſoczewicy, ugotuy z tymże bullionem: ugotowawſzy, przełóż w poliwkę grochową, weź nareſzcie ćwierć funta ryżu, wypłukawſzy dobrze, ugotuy w małym garnuſzku z maſłem i z tymże bullionem poſtnym, Gdy ſię ugotuie iak ſię należy. przyday gąſzczu z ſoczewicy. Staray ſię ażeby potaż nie był bardzo gęſty.

§. 18.
Potaż z polewki migdałowey.

Migdałów pół funta wſtaw w wodzie do ognia, gdy ſię zagotuią, wyimiy migdały, obierz ze ſkurki, przełoż w zimną wodę, oſącz, utłucz w mozdzierzu, ſkrapiaiąc po trosze łyzką wody: w ley w rondel kwartę wody, wſyp trochę cukru, ſoli, cynamonu, koryandru, zrazik cytryny, gotuy przez kwadrans; wley potym tę wodę zaprawną w migdały tłuczone, wyciśniy przez ſerwetę, przyciſka-



iąc łyżką drewnianą. Nareſzcie włóż na pułmiſku bułkę kraianą i ſuſzoną, poley mlekiem migdałowym. Możesz także dać ordynaryinie, ſame migdały z wodą ciepłą, przyday w miarę cukru i trochy ſoli.

§. 19.

Potaż na wodzie na kollacyą.

W garnek trzy kwartowy włóż ćwirć główki kapuſty, cztery korzonki marchwi, dwie paſternaku, ſześć cebul, ieden ſeler, kawałek korzonka pietruſzki, trzy lub cztery rzepy: zrób związkę z ſzczawiu, trebuli, poru, zwiąż dobrze razem, przyday puł kwarty grochu w chuście związanego, naley wodą, gotuy przez trzy godziny: przecadź potym ten bullion przez ſito, przygrzey nareſzcie z potáziem, oſól, na wydaniu ugarniruy iarzyną wybrawſzy z garnuſzka ile zechesz według wielości bullionu, day na ſtół.

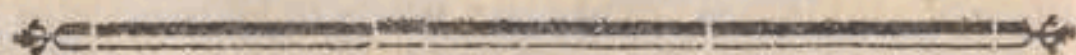
§. 20.

Potaż panienſki.

Weź z ordynaryinego bullionu, o którym masz na początku, bliſko kwartę zagotuy z ośrzodkiem chleba czyli bułki, wielkości iaia: weź pierſi z kapłona pieczonego, utłucz w moździerzu, cokolwiek migdałów

ſłodkich, i ſześć żołtków iaiec twardych: gdy dobrze utłuczesz, naley tym bullionem, przecadziwſzy przez ſito, przyday puł-kwaterek śmietany, albo kwartę mleka: przypraw dobrze, trzymay w cieple. Nareſzcie przygrzey potaż, z grzankami, włóż trochę bullionu; na wydaniu, przyley gąſzczu ciepłego w tenże potaż, nie gotuiąc, boby ſię zwarzyło.

Potaż z podrubków baranka, tymże ſporządzisz ſpoſobem, z tą różnicą, iż podrubka oſobno w bullionie ugotuiesz. Ugotowawſzy ugarniruiesz potaż w śrzodku włożysz głowkę. Ci którzy nie będą mieli mięſa z drobiu pieczonego na gąszcz, przydadzą więcey migdałów ſłodkich.



ROZDZIAŁ III.

O wołowinie.

Rozbieraiąc znacznieyſze części wołu, nie wſpomnę o podziale, co nazywamy podłym mięſiwem, które ſame poſpólſtwo tylko używa, przyprawiaiąc ſolą, pieprzem, octem, czosnkiem ſzarlotką dla przydania ſmaku lepſzego.

U mie-

U mieſzczan zaś czyli ludzi zieść dobrze lubiących, bierze ſię do gotowania: mòzg, ozór, podniebienie, cynadry, tłuſtość, ogon. W żadniey ćwierci, zrazowa pieczeń ze ſkrzydłem, krzyżowa, comber, ligawa, materſznikowa, gricht, polędwice, pieczenia angielſka, ſzrotowa pieczenia, ſzczypna, moſtek, żebra, pręga, górnica, ſzpondry, ſzpik.

§. 1.
Ozór wołowy.
Na danie.

Gotuie ſię w rondlu, z ſolą, pieprzem, wiązką pietruſzki, z tymiankiem, goździkami, bobkowym liściem i bazyliką, zaleiesz bulliomem mięſnym. Ugotowawſzy przy małym ogniu, obierz ze ſkory, naſzpikuy drobną ſłoniną, upiecz potym na rożnie, podley na ſpod ſoſem, iak do ſkopowego ozoru, przylawſzy trochę octu. Sos ten masz w rozdziale XV.

§. 2.
Ozór wołowy wędzony i innym ſpoſobem.

Obgotuy w wodzie, obierz ze ſkory, pokray w zraziki cienkie, ułóż w rondlu, z pietruſzką, cebulą, grzybkami ſiekanemi, ſolą, pieprzem, oliwą przedaią: gotuy zwol.

na, gdy zagotuie się wley szklankę wina białego, potym zbierz tłustość, przyday trochę gąszczu, na wydaniu, ieżeli nie zbyt ostry, napuść soku z cytryny. Daie się także ozòr z zaprawą z ogurkòw, ròżną iarzyną i innemi sosami. Lub też na zimno nadziewany, solony i wędzony.

§. 3.

Inaczey ozór wołowy.

Na danie lub przydatek

Obgotuy ozór wołowy przez puł kwadransa w wodzie gorącey, ugotuy potym w garku razem ze sztuką mięsa aż się da skórka obrać, przestudź, pokray w zraziki cienkie szerokie i długie, przyłòż każdy kawałek siekaniem z cielęciny lub innego mięsa, grubo iak taler, pogładź nożem w iaiu umaczawszy, z wiń, zatkniy na małe drewniane rożenki, przełożywszy każdy kawałek słoniną, upiecz na rożnie, upiekłszy posyp chlebem, przyrumień, i wydasz z sosem ostrym podlawszy na spód, oczym masz w artykule o sosach.

§. 4.

Ozór wołowy rumiano.

Na danie lub przydatek.

Ugotowany ozór obierz ze skury, prze-

ſtudź, pokray w kawałki, uſiekay pietruſzkę, cebulę, pięć albo ſześć liſtków eſtragonu, trzy ſzalotki, kapary, i ſerdela, weź puł garści ośrodku chleba, który ugnieć i umieſzay z małem iak puł iaia, i częścią ſiekania. Włóż połwę na ſpód pułmiſka, na wierzchu połowę ozora, oſól, opieprz, reſztą ziela przyłóż, potym drugą warſztę ozoru, poſól znowu opieprz, po wierzchu: zaley trzema albo czterema łyżkami bullionu i puł ſzklanki wina białego, gotuy aż ſię przyrumieni na ſpodzie pułmiſka. Na wydaniu wlev trochę bullionu, aby cokolwiek było ſoſu.

§. 5.

Ozór z zieloną pietruſzką.

Obgotuy przez kwadrans ozòr w gorącey wodzie, potym naſzpikuy ſłoniną, ugotuy z ſztuką mięſa wołową, ugotowawſzy obierz ze ſkory, przekroy na dwoie nierozdzielaiąc, wyday z bullionem, ſolą, pieprzem, kroplą octu i pietruſzką zieloną ſiekaną.

§. 6.

Inaczey ozór.

Ugotowawſzy i przeſtudziwſzy, pokray na kawałki, przygrzey przy ogniu z maſłem, zielami przedniemi, ſiekanemi, wſyp ſzczu-

beć mąki zaley bullionem, osol, opieprz zagotowawszy, i sos wysadziwszy, na wydaniu, zapraw dwiewa lub trzema żołtkami z iaiow ze śmietaną, wley kroplę octu, lub soku agrestowego.

§. 7.

Mózg wołowy z różną zaprawą.

Na przydatek.

Gotuy w rondlu z winem białym, solą, pieprzem, wiązką pietruszki, z gozdzikami, bazyliką: ugotowawszy, wyimiy z rondla, wyday z sosem apetyt czyniącym, o ktorym masz w rozdziale o sosach, i z zaprawą z małych cebulek.

Daie się także smażony, w ten czas trzeba go umarynować, osol, opieprz, wley octu, włòż kawałek masła, z mąką ugnieciońego, głowkę czosnku, pietruszkę, cebulę, tymianek, bobkowy liść, bazylikę, potym usmaż osączywszy i mąką posypawszy, wyday ugarnirowany pietruszką smażoną.

§. 8.

Podniebienie wołowe z różną zaprawą.

Na przydatek.

Trzeba wziąść trzy podniebienia wołowe na pułmisek, oczyść pięknie i ugotuy w wodzie;

obierz ze ſkorki, pokray w zraziki, przeſmaż cebulę z maſłem, włóż w nią podniebienia, zaley zaprawą z dobrym bullionem, przyday trochę gąſzczu, wiązkę pietruſzki z zielami: zbierz tłustość, ſos wyſadziwſzy podley trochę muſztardą na wydaniu.

Możesz także dać całe opiekane, umarynowawſzy z oliwą przednią, ſolą, pieprzem, pietruſzką, cebulą, grzybkami, kawałkiem czosnku, uſiekanemi, poſyp chlebem, opiecz, podley naſpodzie ſoſem czyſtym i oſtrym, lub dasz bez ſoſu.

§. 9.

Inaczey podniebienia wołowe.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Weź trzy podniebienia wołowe, ugotuy w wodzie, obierz pięknie, przekróy na dwoie na dłuż; zagotuy przez puł godziny przy małym ogniu, z bullionem, głowką czosnku, gozdzikami, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, ſolą, pieprzem, potym wyimiy niech oſiąkną, zaſtudź, położ na każdym kawałku, ſiekanie z mięſa dobrze przyprawione, na grubość puł talera, z wiń podniebienia, obmocz w ciaście zrobionym, z mąki, łyżki oliwy, i puł kwaterki wina

białego, posól, trzeba żeby ciasto nie zbyt było rzadkie, usmaż, ugarniruy pietruszką smażoną.

§. 10.

Flaki po mieyſku.

Na przydatek.

Oczyściwszy pięknie, ugotuy flaki w wodzie, pokray na długość czterech cali, umarynuy z solą, pieprzem, pietruszką, cebulą, głowką czosnku, wszystko usiekay, przyday trochę tłustości z garka, albo masła topionego, posyp chlebem, opiecz, wyday z sosem kwaśnym.

§. 11.

Inaczey a la Robert.

Na przydatek.

Przesmaż cebulę kraianą w kostkę z masłem, w to włóż flaki gotowane w wodzie i kraiane także w kostkę, osól, opieprz, zaley octem i trochę bullionem, gotuy przez pół godziny, na wydaniu przyday musztardy.

§ 12.

Wymie krowie z sokiem winnym.

Na przydatek.

Ugotuy wymie krowie, pokray na kawałki, włóż w rondel z masłem, pietruszką,

cebulą, i grzybkami ſiekanemi; zagotuy wſyp potym ſzczubeć mąki, wley trochę bullionu, wina białego, oſól, opieprz, wyſadź dobrze ſos, przed wydaniem, zapraw żołtkami z iaiec ze śmietaną i łyżką ſoku winnego.

§. 13.

Kiełbaſki wołowe.

Na danie.

Pokray kawał mięſa wołowego razem ze ſłoniną, drobno, połóż na wierzchu ſiekanie z mięſa gotowanego, z wiń te kraiane mięſo nakſztałt kiełbaſki, obmocz potym w tłuſtości, poſyp chlebem, opiecz: trzeba ſkrapiać po trochu tłuſtością gdy ſię będą piekły: upiekłſzy, dasz z ſokiem, i ſoſem winnym.

§. 14.

Cynadry wołowe po mieyſku.

Na przydatek.

Pokraiawſzy w zraziki cienkie, przyſtaw do ognia z maſłem ſolą, pieprzem, pietruſzką, cebulą, i odrobiną czoſnku uſiekanemi, ugotowawſzy w ley kroplę octu winnego, trochę gąſzczu, przygrzey, nie gotuiąc, ażeby ſię nie zwarzyło,

Możesz także dać cynadry wołowe pieczone i gotowane z ſoſem oſtrym, albo z ſzarlotką.

§. 15.

Ogon wołowy różnym ſpoſobem.

Po kray ogon wołowy na kawałki, obgotuy, w wodzie gorącey, przełóż w zimną, gotuy znowu w bullionie przez żadney zaprawy; w pół ugotowawſzy, z rumień maſła z mąką, wley w to ten bullion i ogon kraiany włóż, przyday dwanaście całych cebulków w przód obgotowanych dla obrania ſkòrki, wley pół kwaterek wina białego, wrzuć wiąſkę pietruſzki, cebulę, odnożkę czosnku, bobkowy liść, trochę tymianku, bazylikę, goździki, ſól, pieprz, gotuy zwolna, aż ſię ogon i cebula ugotuie, zbierz tłuſtość. Włóż w ſos ſerdela ſiekanego, dwie ſzczubcie kaparów całych. Ułoż kawałki ogona na środek pułmiſka cebule w koło, na wierzchu kilku grzaneczek bułki zrumienioney z maſłem; na wydaniu, poley ſoſem zawieſiſtym. Trzeba pięć godzin gotować ogon wołowy.

§. 16.

Sztuka mięſa wołowa.

Na wielkie danie.

Weź grycht, albo moſtek ugotuy zwyczaynie, wley trochę bullionu, poſól dobrze, wrzuć bazyliki, bobkowy liść, ugoto-

wawſzy wyimież niech oſiąknie, ułoż na puł-miſku, poſyp w koło pietruſzką zieloną.

§. 17.

Sztuka mięſa z pieca.

Na wielkie danie.

Ugotowawſzy w garku iako wyżey, wyimiy niech oſiąknie, ułoż na pułmiſku na którym masz wydać, poley ſoſem gęſtym, zrobionym z maſſem, mąką, ſokiem, ſolą, pieprzem, kroplą octu, kilką żołtkami z ia-iów; poſyp chlebem, poley maſłem, wſtaw w piec, aż ſię dobrze przypiecze wierzch, na wydaniu, oſącz z tłuſtości, podley trochę dobrym ſoſem.

§. 18.

Sztuka mięſa krzyżowa z cebulkami Hollenderſkiemi.

Na wielkie danie.

Krzyżową piękną ſztukę mięſa obierz z kości, obwiąż, gotuy w rondlu, wley kwar-tę wina białego, dobrego bulliónu, włóż zra-zy cielęce, liſtki ſłoniny, wiąſkę pietruſzki z bazyliką, goździkami, tymiankiem, oſól, opieprz, w pół przegotowawſzy, włóż bliſko 30 cebulek Hollenderſkich, albo w niedo-ſtatku onychże, wielką cebulę czerwoną.

Gdy ſię z tym ſztuka mięſa ugotuie, wyimiy niech oſiąknie z tłuſtości, ułóż na półmiſku, cebulki w koło, poley po wierzchu dobrym ſoſem kolorowym, lub dasz z innemi zaprawami, według guſtu pańſkiego.

§. 19.

Sztuka mięſa po kardynalſku.

Wielkie danie na zimno.

Weź ſztukę mięſa o dzieſięciu lub dwunaſtu funtach, pokray funt ſłoniny, utratowaney z korzeniami, i ſolą: naſzpikuy wſkroś ſztukę mięſa, na wierzchu, aby znać nie było. Weź potym pół ćwierci ſaletry miałkiey, natrzey tym mięſo, włóż w garnek, z uncyą imbieru tartego, trzy liſtki bobkowe, trochę tymianku i bazyliki, funt ſoli nakryi garnek czyli donicę, zoſtaw tak mięſo przez ośm dni. Gdy naſłonieie, wypłócz w wodzie ciepłey, połóż na wierzchu kilka liſtków ſłoniny obwiń w chuſtę białą, obwiąż, gotuy przy małym ogniu przez pięć godzin, z trzema kwart wina czerwonego, kwartą wody, pięcią albo ſześcią cebulkami, dwiema odnożkami czosnku, 4 albo 5 marchwi, dwa korzonki paſternaku, bobkowy liść, bazylikę tymiankiem, goździkami, muſzkatułową gałką, pie-

truſzką, cebulą. Ugotowawſzy wyſtaw od ognia, przeſtudź w tymże roſole, day zimno na ſtół.

§. 20.

Sztuka mięſa po Angielſku.

Na wielkie danie.

W ſtaw w garku ſztukę mięſa iaka ci ſię podoba, włóż dwie albo trzy marchwi, ieden korzonek paſternaku, trzy albo cztery cebulki, wiąſkę pietruſzki, odnożkę czosnku, trzy goździki, bobkowy liść, tymianek, bazylikę, naley bullionem albo wodą, oſòl, opieprz, ugotuy przy małym ogniu z kurt bullionem: w pół przegotowawſzy, włóż małe dwie główki kapuſty tak ſporządzone. Weź małe dwie główki kapuſty, albo iednę wielką, obierz z liści zielonych, obgotuy całą w wodzie gorącey, przez pół godziny, przełóż w zimną wodę, potym wyciśniy dobrze, uchyl trochę liſtka każdego nałóż nadzieniem z cielęciny, grzybków, i karczochów, lub z innego mięſa. Podziel potym na trzy lub cztery liſtki, zrób małe główki kapuſty, większe trochę od iaia, obwiąż, ugotuy razem z mięſem. Ugotowawſzy, oſącz, zbierz tłuſtość, ułóż ſztukę mięſa na pułmi-

ſku, przekróy każdą kapuſtę na połowę, obłóż w koło mięſa. Zrób ſos przecedziwſzy bullion przez ſito, zbierz tłuſtość, przyday trochę gąſzczu, przygrzey, poley po wierzchu mięſa i kapuſty.

§. 21.

Inaczey ſztuka mięſa.

Sztukę mięſa krzyżową, obierz z kości, naſzpikuy ſłoniną, oſól, zapraw korzeniami, włóż w garnek, wley kwartę wina białego przykryi pokrywą, oblep brzegi ciaſtem, gotuy w piecu przez pięć albo ſześć godzin, tłuſtość zebrawſzy wyday z ſoſem.

§. 22.

Sztuka mięſa po królewſku albo modna.

Naſzpikuy ſztukę mięſa grubo ſłoniną utratowaną z pietruſzką, cebulą, grzybkami, odrobiną czosnku, wſzyſtko poſiekane, ſolą, i pieprzem. Gotuy przez pięć lub ſześć godzin przy małym ogniu, w pół przegotowawſzy, wley łyżkę od iedzenia wódki, wyſadziwſzy ſos dobrze, dasz na ſtół ciepło, lub zimno.

§. 23.

Używanie ſzpiku wołowego.

Bierze ſię ſzpik wołowy do różnego nadzienia, do małych paſztecików, torcików

ze śmietaną, do kartoflów i innych iarzynów.

§. 24.
Szrotowa pieczenia.
Na wielkie danie.

Kiedy ieſt krucha pieką zazwyczay na rożnie, i daią z ſokiem: albo ieżeli chcesz, pokray wzrazy cienkie, włóż w rondel z ſoſem zrobionym z kaparami, ſerdelem, grzybami, odrobiną czoſnku, wſzyſtko uſiekay, zagotuy z maſłem, zaley dobrym gąſzczem. Zebrawſzy tłuſtość, włóż w ten ſos zrazy, przygrzey, wyday z pieczenią.

Możesz także takowe zrazy dać z różną iarzyną, iako to ogurkami, ſelerem, cykoryą, głąbikami. Robi ſię duſzona z ſoſem i zaprawą.

§. 25.
Podkolanek czyli pręga wołowa i pieczeń Angielſka.

Pieczeń Angielſka kiedy ieſt miękka, opieczesz na rożcie, z pietruſzką, cebulą, grzybkami ſiekanemi, ſolą, pieprzem, poſmaruy tłuſtością, poſyp chlebem. Chcąc lepiey zrobić, ugotuiesz w rondlu, tak iak ozór wołowy pag. 40 i dasz z zaprawą z iarzyny. Bio-

rą także na bullion: podkolanek zaś czyli pręga wołowa dobra ieſt na bullion dla oſób zdrowych.

§. 26.
Pieczeń Angielſka w papilotach.

Weź pieczeń Angielſką przy zebrach, pokray pięknie, ugotuy przy małym ogniu z bullionem, albo kwartą wody, oſól, opieprz, wyſadź ſos dobrze aż ſię przypiecze: potym umarynuy, z oliwą lub maſłem, pietruſzką, cebulą, ſzarlotką, grzybami, uſiekay drobno, poſyp bazyliką miałką: włóż nareſzcie mięſo kraiane, w papier biały nakſztałt papilotów zawiiany ze wſzyſtką marynadą, poſmaruy po wierzchu, połóż na róście, na papierze także wyſmarowanym, opiecz przy małym ogniu z obydwòch ſtron. Day na ſtół w papilotkach.

§. 27.
Moſtek wołowy.

Moſtek i chrząſtki wołowe przy moſtku, ſą nayiepſze po krzyżowey ſztuce, i nayczęściey używane do ſtołu, i tymże ſpoſobem przyprawić możesz iak krzyżową ſztukę o czym masz wyżey.

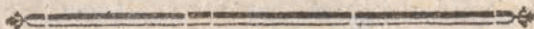
§. 28.
Mostek wołowy po Niemiecku.

Weź 3 lub 4 funty mostku wołowego, pokray pięknie na równe kawałki, obgotuy moment w wodzie gorącey. Obgotuy także przez kwadrans pół główki kapusty, ugotuy mostek z bullionem wiązką pietruszki, cebulą odnożkiem czosnku, dwiema goździkami, bobkowym liściem, trochę tymianku i bazyliką; w godzinę potym włóż kapustę kraianą na trzy kawałki, wyciśniy dobrze zwiąż z szczypiorem: ugotowawszy, włóż cztery kiełbaski, osól, opieprz, wygotuy sos, osącz mięso i iarzynę, wyciśniy przez chustę z tłustości, ułóż mostek na środku półmiska, kapustę i cebulę w koło, kiełbaski na wierzchu, przecedź sos przez sito, zbierz tłustość, wyday z zaprawą, Trzeba pięć godzin do gotowania mostków z chrząstkami.

§. 29.
Bigos z mięsa wołowego.
Na przydatek.

Usiekay drobuo trzy albo cztery cebulki, włóż w rondel z masłem zagotuy, wsyp szczubeć mąki przyrumień, wley bullionu, szklankę wina, osól, opieprz, wysadź sos dobrze,

włóż bigos kraiany, zagotuy dla nabrania ſmaku z cebulą, na wydaniu włóż łyżkę muſztardy, z odrobiną octu.



ROZDZIAŁ IV.

O ſkopowinie.

Części ſkopa, ktòre do kuchni używaią, ſą naſtępuiące: ćwierć zadnia, łopatka, karczek, moſteczki, ſzponderki, ozòr, nerki, nòżki, ogon.

§. 1.

Pieczenia ſkopowa.

Z całey ćwierci zadniey pieczenia ſkopowa piecze ſię na rożnie, naſzpikowawſzy ſłoniną lub czosnkiem, ktòra z ſokiem właſnym daie ſię na ſzrodek. Możesz dać poſypaną chlebem, przyrumienioną w piecu, ſoſem podlawſzy dobrem. Albo naſzpikowaną uduſisz; lub też z różnemi zaprawami z iarzyny, i ſoſami.

§. 2.

Udzieć ſkopowy po Perygordſku.

Na danie.

Udziec ſkopowy czyli dyſzek, po Perygordſku tak ſporządzisz: pokray truſle w liſteczki,

czki, podobnież słoninę, zmięszay razem z solą, korzeniami, pietruszką, cebulą, odrobiną czosnku wszystko usiekawszy, naszpikuy udziec temi truflami ze słoniną, niech tak obwinięty dobrze w papier leży przez dwa dni. Potym gotuy przez pięć godzin w rondlu przy małym ogniu w sosie własnym, obłożywszy zrazami cielęcemi i słoniną. Ugotowawszy, zbierz tłustość z sosu, przyday łyżkę gąszczu, day na stół.

§. 3.

Udzieć czyli dyszek skopowy z iarzyną glasserowany.

Na danie.

Kruchy udziec skopowy z tłustości obierz, goleń odetniy, obwiąż, włóż w garnek z bullionem. Weź pół głowy kapusty, dwanaście marchwi, sześć cebul, trzy selerki, sześć rzep, odgotuy wszystko przez pół kwadransa, przełoż w zimną wodę, wyciśniy, ażeby nic wody nie zostało, obwiąż kapustę i selery, ugotuy wszystkę iarzynę z udźcem, osól. Ugotowawszy, wyimiy udziec i iarzynę na ieden półmisek, wyciśniy z reszty tłustości przez chustę, ułoż potym

udziec na półmisek, i obłóż go iarzyną w koło: przecedz znowu sos, w którym się gotował udziec, przez sito, wygotuy do dwóch łyżek aż się zrobi galareta, poley tym zwolna udziec i iarzynę, ażeby się torazem uglasserowało. Nareszcie włóż w rondel gąszczu czystego, w którym reszta sosu została, przygrzey, poley na wierzchu nie psuiąc glasserowania, wyday na stół.

§. 4.
Udziec skopowy z pietruszką.
Na danie.

Gotuy udziec przez pięć godzin z bullionem, solą, pietruszką, tymiankiem, bazyliką, goździkami. Ugotowawszy wyimiy tę wiązkę ziela, i udziec zebrawszy tłustość, wygotuy ten bullion, aż zgęstnie iak galareta. Przełóż znowu dyszek w ten sam rondel, dla nabrania smaku; gdy się sos dobrze wysadzi, ułoż udziec na półmisku, przyday trochę gąszczu czystego, przygrzey. Obgotuy naci pietruszczanney przez kwadransa w wodzie gorącey, przełóż w zimną, wyciśniy, usiekay drobro, włóż tę w sos, poley na reszcie udziec.

§. 5.
Dyſzek ſkopowy po Genueńſku.
Na danie.

Naſzpikuy dyſzek ſłoniną, ſelerami, w pół przegotowanemi w bullionie, ogurkami, eſtragonem obgotowanym, i kilką zrazikami ſerdelewomi, przykryi na wierzchu ſkurką, ażeby nie znać było, obwiąż niciami, upiecz dyſzek na rożnie, upiekłſzy, poley ſoſem w mieſzawſzy trochę ſzarlotek, wyday na ſtół.

§. 6.
Dyſzek po Angielſku.
Na danie.

Odkróy goleń i ſkórę nad kością zawiń nie pſuiąc dyſzka, naſzpikuy grubą ſłoniną, obwiąż, włòż w garnek, naley bullionem, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebulę, odnożkę czosnku i goździki, bobkowego liścia, tymianku, bazyliki, oſòl, opieprz, ugotowawſzy niech oſiąknie, wyciśniy z tłuſtości przez chuſtę wyday z ſoſem naſtępuiącym: wley w rondel ſzklankę bullionu, tyleż gąſzczu, kaparów, ſerdelę, trochę pietruſzki, cebulę,

ſzarlotkę, żołtko z iaia twarde, uſiekay wſzyſtko drobno, zagotuy, poley po wierzchu.

§. 7.

Dyſzek z Kalafiorami.

Na danie.

Tym ſamym ſpoſobem ugotuy iako wyżey. Ułożywſzy na półmiſku, obłóż w koło kalafiory, które wprzód obgotuiesz w wodzie gorącey, a potym z maſłem i ſolą w bullionie dogotuiesz. Ułożywſzy pięknie w koło dyſzka kalafiory do gury kwiatem, poley po wierzchu ſoſem zrobionym z gąſzczem ordynaryinym, maſłem, ſolą, pieprzem, na wydaniu przydasz odrobinę octu.

§. 8.

Inaczey dyſzek z parmezanem.

Ugotuy dyſzek czyli udziec ſkopowy i kalafiory iako wyżey: z tą różnicą, iż trzeba mniey ſoli. Ułożywſzy na pułmiſku, poley ſoſem tym ſamym, poſyp ſerem parmezanem tartym, znowu poley ſoſem, nareſzcie poſyp ſerem parmazenem tartym. Wſtaw pułmiſek w piec wolny, przykryi pokrywą

od tortu, obłòż ogniem na wierzchu, przyrumień pięknie. Na wydaniu ośącz z pułmiśku tłustość, brzegi obetrzyi, wyday na ſtół.

§. 9.

Udziec ſkopowy inaczey.

Na danie.

Ugotuy udziec odkroiwſzy goleń, ułoż pięknie okrągło, wley pułkwaterek wody, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebulę, dwie ſzarlotki, puł liścia bobkowego, kilka liſtkòw bazyliki, gotuy przy małym ogniu, wyſadź dobrze, włòż maſła iak orzech z mąką utratowanego, żołtko z iaia twarde ſiekane, kaparow całych, przygrzey ten ſos, podley naſpòd pod udziec.

§. 10.

Udziec ſkopowy à la S. Menehoult.

Na danie.

Naſzpikuy udziec grubą ſłoniną, pietruſzką, cebulą, ſzarlotką, trochę bazyliki, wſzyſtko uſiekay, ſòl, opieprz, ugotuy przy małym ogniu, wley ſzklankę wody: ugotowawſzy, zbierz tłuſtość z ſoſu, i trochę z bullionu, przyday maſła iak orzech z mąką utratowanego, parę żołtek świeżych, zmie-

ſzay ſos, przygrzey, niech zgęſtnie. Poley po wierzchu udźca, poſyp chlebem, poley z wolna maſłem albo tłuſtością, przyrumień w piecu, pod pokrywą od tortu, wyday z ſoſem polawſzy po wierzchu.

§. 11.
Udziec ſkopowy po królewſku.

Na danie.

Tym ſamym ſpoſobem ugotuy udziec ſkopowy iak z kalafiorami, poley po wierzchu zaprawą z mleczka cielęcego, grzybów i iaiów mięſzaną, tak zrobioną. Oczyść w wodzie letniey mleczko cielęce, obgotuy przez pułkwadranſa w wodzie gorącey, przełóż w zimną, pokray w grubą koſtkę obrawſzy pięknie, włóż w rondel z grzybami podobnież kraianemi, wiązką pietruſzki, cebulą, goździkami, pułodnożki czosnku, wſyp ſzczubeć mąki, zaley przez połowę ſokiem, połowę bullionem: gotuy zwolna przy małym ogniu, oſół, opieprz. Ugotowawſzy, zbierz tłuſtość, włóż obgotowane iaia małe, obrawſzy z łupiny, przyday ſoku z cytryny albo trochę octu, poley tym udziec. Jeżeli masz gąszcz, przyday do tey zaprawy,

wſyp mniey mąki i ſoku. Jaia zaś małe tym ſpoſobem zrobisz. Ugotuy twardo iaia, włóż żołtka w możdzierz, wſyp puł ſzczubci ſoli, utłucz, przyday żółtko twarde świeże, wymięſzawſzy dobrze, wyłòż na ſtół, poſyp trochę mąką, zwiń nakſztałt małey kielbaſki, pokray na drobne kawałki równe. Jaia małe w ręku na dłoni, (poſypawſzy mąką) zròb okrągło, i pod miarę iednakowe kładź na talerz. Potym obgotuy w wodzie gorącey, przełóż w zimną, niech oſiąkną na ſicie nim włożyſz w zaprawę. Takową zaprawę użyć możesz do wielu patraw mięſnych na danie, albo też na przyſtawkę.

§ 12.

Udziec ſkopowy po ſułtańſku.

Na danie.

Zròb trochę nadzienia, z kawałka iak iaie cielęciny, tyleż tłuſtości wołowey, uſiekay razem, przyday pietruſzki, cebuli ſiekaney, żòłtko od iaia świeże, łyżkę wódki, ſoli i pieprzu. Na wierzchu ſkopowiny poròb dziury, nakładź to nadzienie, upiecz na rożnie, obwiń papierem, upieczony dasz z ſoſem naſtępuiącym: wley w rondel pułkwa-

terek wina białego, tyleż dobrego bullionu, włóż pietruſzkę, cebulę, puł liścia bobkowego, tymianku, bazyliki, odnożkę czosnku, dwa goździki, iednę marchew, puł paſternaku, oſól, opieprz: gotuy przez 3. godziny przy małym ogniu, aż ſię ſos do połowy wygotuie. Przecedź przez ſito, włòż potym iaie twarde ſiekane, ſzczubeć pietruſzki obgotowaney ſiekaney, maſła iak orzech z mąką utratowanego, przygrzey ſos przy ogniu, poley powierzchu udźca ſkopowego.

§. 13.

Gurka ſkopowa, kotlety ſkopowe opiekane.

Na danie.

Pokray gurkę ſkopową na kotlety; odetniy trochę żeberków, żeby nie były zbyt długie: obciągniy i ułóż pięknie mięſo na końcu; obmocz kotlety w maśle topionym, albo dobrey oliwie: oſòl, opieprz, poſyp, cebulą, pietruſzką, grzybkami ſiekanemi, na reſzcie chlebem tartym, opiecz przy małym ogniu na róście, poley maſłem, żeby nie wyſchły, i przyrumieniły ſię. Wyday na ſtół

z ſoſem, albo ſokiem czyſtym agreſtowym ſolą i pieprzem.

§. 14.

Kotlety ſkopowe po Angielſku z ſoczewicą.

Na danie.

Gurkę pokray na kotlety, ugotuy z dobrym bullionem, ſolą i wiązką pietruſzki z goździkami, bazyliką, tymiankiem, i ſzczypiorkiem: ugotuy także kwartę ſoczewicy z bullionem. Ugotowawſzy, odley polewkę do kotletòw, ieżeli będzie rzadka, wyſadź lepiey gąſzcz. Weź potym naczynie, na którym masz dać na ſtół, ażeby wytrzymało przy ogniu, włóż kotlety i połowę gąſzczu, poſyp chlebem, opiecz z iedney ſtrony. Wſtaw w piec, gotuy przez godzinę, na wydaniu poley reſztą gąſzczu.

§. 15.

Gurka ſkopowa ze ſzpinakiem.

Na danie.

Odetniy kośći od ſpodku, zoſtaw mięſo przy żeberkach, włóż gurkę w rondel, ugotuy z bullionem, wiązką pietruſzki, cebulą, trochę bazyliki, i ſolą. Ugotowawſzy,

tłuſtość z ſoſu od ſpodku zbierzesz, wygotuiesz dobrze, i poleiesz powierzchu gurkę. Zaprawę zaś z ſzpinaku tak ſię robi: ugotuy ſzpinak w wodzie, wyciśniy, uſiekay, wſtaw potym do ognia, z maſłem dobrą ſzczubcią mąki, zaley bullionem, oſól, wyſadź ſos dobrze. Gdy ſię gurka uglaſſeruie, poley na day ią z ſzpinakiem.

§. 16.

Kotlety ſkopowe z bazyliką.

Na danie.

Ugotuy kotlety z bullionem, ſolą, pietruſzką, goździkami, tymiankiem, bazyliką, ugotowawſzy zbierz tłuſtość z bullionu, przecadź przez ſito: wygotuy bullion aż ſię uglaſſeruie, włóż potym kotlety niech ſię uglaſſeruią, nareſzcie ie wyimiy, zròb nadzienie, wbiy dwa iaia, oſól, opieprz, przyday pietruſzki, cebuli, grzybków ſiekanych, zaley śmietaną, poſyp zaś dobrze bazyliką, obłòż tym nadzieniem kotlety, poſyp chlebem, uſmaż pięknie, wyday garnirowane pietruſzką ſmażoną, i poſypane w koło chlebem tartym.

§. 17.
Gurka ſkopowa z pietruſzką.

Na danie.

Odciągniy ſkòrę, która ieſt na gurce, naſzpikuy pietruſzką, upiecz na rożnie, piekąc ſkrapiay ſadłem topionym. Włóż ſoku w rondel z kilką ſzarlotkami ſiekanemi, ſolą, pieprzem, zagotuy, podley na ſpód gurki.

§. 18.
Kotlety ſkopowe z rzepą.

Na danie.

Weź ośm albo dwanaście rzep, obierz, wypłucz, pokray na kawałki, obgotuy przez pułkwadranſa w wodzie gorącey; gdy oſiąknie, włóż w rondel z maſłem, przyſtaw do ognia niech ſię przyrumieni, zaſyp ſzczubcią mąki, oſól, opieprz, dwie ſzarlotki uſiekay, zaley bullionem, gotuy aż ſię rzepa rozgotuie, którą przetrzesz przez durſzlak. Pokray gurkę na kotlety, umarynuy z ſolą, pieprzem, z tłuſtością lub oliwą, opiecz ſkrapiaiąc reſztą marynady, poley polewką z rzepy.

§. 19.
Kotlety ſkopowe po ſliſowſku.
Na danie.

Oporządź iak ſię należy kotlety, włòż w rondel, z maſłem przyrumień, wley ſzklankę wina białego, tyleż bullionu, przyday 12. małych cebulek, ugotuy. W puł godziny potym włóż ćwierć funta ſłoniny z marchwią, paſternakiem, pokraiawſzy w paſki, małą gałążkę combru, i pietruſzki ſiekaney, oſòl, opieprz, wley kroplę octu. Ugotowawſzy kotlety i dobrze ſos wyſadziwſzy, ułoż kotlety na pułmiſku, cebulki w koło, ſłoninę, marchew i paſternak na wierzchu.

§. 20.
Skopowina z ſazolą albo z rzepą.
Na danie.

Chcąc ſporządzić dobrze ſkopowinę po mieyſku, pokray ſkopową łopatkę na kawałki, ſzerokie na dwa palce, i trochę dłużſze: zrumień mąkę z maſłem, włóż mięſo, zagotuy z bullionem. Jeżeli go nie masz, wley bliſko kwartę wody ciepłey. Oſól, opieprz, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebulę, bobkowego

liścia, tymianku, bazyliki, trzy goździki, odnóżkę czosnku, zagotuy zwolna. W puł przegotowawszy, zbierz tłustość. Obierz pięknie fazolę lub rzepę, pokray w kawałki, włóż mięso, ugotuy razem. Ugotowawszy wyimiy wiązkę pietruszki, gdy sos będzie gęsty iak śmietana, ułoż mięso na pułmisku, obłóż rzepą po wierzchu, poley sosem.

§. 21.

Gurka lub dyszek skopowy z ogurkami.

Na danie.

Oporządź iak się należy gurkę naszpikuy po wierzchu słoniną, lub nieszpikuiąc, upiecz na rożnie. Obierz dwa albo trzy ogurki ze skòry, wypróżniy, pokray w kostkę, umarynuy przez dwie godziny w octcie z solą. wyciśniy potym z wody, włóż w rondel z masłem, i z razami szynki, zagotuy przy ogniu, aż się przyrumieni, wsyp szczubeć mąki, wley połowę soku, połowę bullionu. Jeżeli nie będziesz miał soku, przyday więcey mąki i lepiey zrumień. Zbierz tłustość, ugotowawszy przyday trochę gąszczu, przygrzey. Nareszcie spód gurkę. Jeże-

li chcesz dać zrazy ſkopowe z ogurkami, pokray ogurki na zraziki cienkie, umarynuy i ugotuy tym ſpoſobem iako wyżey. Zrobiwſzy zaprawę, weź dyſzek ſkopowy pieczony na rożnie, pokray na zrazy cienkie, przygrzey z zaprawą niegotuiąc. Podobnież zporządzisz wſzyſtkie inne mięſa pozoſtałe pieczone.

§. 22.

Inaczey kotlety ſkopowe.

Na danie.

Włóż kotlety w rondel z maſłem, zgotuy z wolna przewracaiąc częſto, ugotowawſzy wyſtaw rondel, oſącz kotlety z tłuſtości, zoſtaw tylko z puł łyżki w tymże rondlu, naley ſzklankę bullionu, wrzuć trochę ſzarlotki ſiekaney, oſól, opieprz, zagotuy, włóż potym kotlety, zapraw trzema żołtkami, na wydaniu, poſyp muſzkatułową gałką, zaley octem winnym.

§. 23.

Łopatka ſkopowa po Turecku.

Na danie.

Łopatkę ſkopową gotuy przez cztery godziny z bullionem, wiązką pietruſzki, ce-

bulą, odnożką czosnku, goździkami, bobkowym liściem, tymianek, bazyliką, kilką marchwi, solą i pieprzem. Ugotowawszy, wypłucz ćwierć funta ryżu, ugotuy z rosołem od łopatki, który przecedzisz przez sito, niezbieraiąc tłustości, ułoż potym łopatkę na pułmisku, nadkróy trochę we trzech mieyscach, przykryi ryżem gęsto gotowanym, ryż zaś posypiesz syrem szwaycarskim tartym. Przyrumień w piecu pod pukrywą od tortu, poley sosem z gąszczem czystym.

§. 24.

Łopatka skopowa z pieca.

Na danie.

Łopatkę skopową, ieżeli chcesz, naszpikuy słoniną, ułoż naspodzie w garku dwie albo trzy cebulki w zraziki, pasternak, marchew, podobnież kraiane, odnożkę czosnku, dwa goździki, puł bobkowego liścia, kilka listków bazyliki, blisko pułkwaterki wody, albo lepiey bullionu, soli i pieprzu. Jeżeli łopatka iest szpikowana, mniey solić, połòż łopatkę na wierzchu, upiecz w piecu. Gdy gotowa będzie, przecedź sos przez sito, zbierz tłustość, poley po wierzchu łopatki.

§. 25.

Łopatka ſkopowa à la S. Menehoult.

Na danie.

Ugotuy łopatkę z bullionem, wiązką pietruſzki, cebulą, odnozką czosnku, goździkami, bobkowym liściem, tymiankiem, bazyliką, ſzczypiorem, marchwią, ſolą, pieprzem. Ugotowaną, wyimiy ułoż na pułmiſku, poley ſoſem po wierzchu, zrobionym z dwóch *łyżek* gąſzczu, maſła z mąką utratowanego, trzech żołtek. Poſyp chlebem tartym, poley potym zebraną tłuſtością, przyrumień pod pukrywą od tortu nałożywſzy na wierzch ognia, zley tłuſtość z pułmiſka, obetrzyi brzegi, podley na ſpód ſoſem czyſtym z ſzarlotki, albo trochą ſoku z ſolą i pieprzem.

§. 26.

Łopatka ſkopowa po Ruſku.

Na danie.

Weź dwie garście pietruſzki w korzonkach z nacią, naſzpikuy łopatkę, zatkniy na rożen, poleway ſadłem topionym piekąc. Na wydaniu uſiekay ſzarlotkę, włòż w ſok, oſòl, opieprz, przygrzey, podley ſoſem łopatkę.

§. 27.

§. 27.
Bigos ſkopowy.
Na danie.

Upiecz na rożnie łopatkę ſkopową, uſiekay 2 lub 3 cebul z ſzarlotką, przygrzey z maſłem, wſypawſzy trochę mąki przyrumień dobrze. Wley dwie ſzklanki bullionu, przyday ſzczubeć pietruſzki ſiekaney, gotuy pół godziny. Weź łopatkę pieczoną wykròy z niey od ſpodu mięſo na bigos, z wierzchu zaś nic nie kraiąc w całości zoſtaw, oſól, opieprz, włóż tłuſtości albo maſła, poſyp chlebem, przyrumień pod pokrywą od tortu, ułoż bigos na pułmiſek przykryi łopatką na wierzch.

§. 28.
Kiſzka z łopatki ſkopowey.

Obierz z kości łopatkę ſkopową rozpoſtrzyi na płaſk, przyłóż nadzieniem, z cielęciny, grzybkòw, i karflu zrobionym grubo na pół talara; na tym nadzieniu, połòż ſzynkę kraianą w zraziki, znowu nadzieniem przykryi. Zwiń łopatkę nakſztałt kiſzki, ściśniy mocno obwinąwſzy chuſtą, ugotuy z bullionem, wiążką pietruſzki, cebulą, odnoż-

kiem czosnku, goździkami, ſzczypiorem, marchwią, paſternakiem, ſolą, i pieprzem. Ugotowawſzy zbierz tłuſtość z ſoſu, przecedź przez ſito, wygotuy dobrze, przyday trochę gąſzczu, poley po wierzchu łopatki.

§. 29.
Karczek ſkopowy.

Ugotuy karczek z bullionem, ſolą, pieprzem, wiązką pietruſzki, ſzczypiorkiem, bazyliką, tymiankiem, ugotowawſzy możesz dać z zaprawą z rzepy, lub ogurków, albo ſelerów, lub też z ſoſem Angielſkim. Daie ſię także opiekany na róście, z tłuſtością, pietruſzką, cebulą ſiekaną, ſolą, pieprzem i chlebem tartym, podleiesz ſoſem agreſtowym.

§. 30.
Nerki ſkopowe iak ſporządzić.

Na przydatek.

Opiecz na róście, przekróy i śrzodkiem zatkniy na rożen, poſól, opieprz, upiekłſzy podley ſoſem z ſzarlotki.

Inaczey opieczone umarynuy z ſolą, pieprzem, ſokiem z cytryny, oſącz potym, po-

ſyp mąką uſmaż, i wyday ugarnirowane pietruſzką ſmażoną.

§. 31.

Moſteczki ſkopowe.

Na przydatek.

Moſtki ſkopowe ſą dobre gotowane, iako i karczek, i podobnież opiekaią ſię. Albo li też wygotuy w rondlu, całe albo kraiane, day z zaprawą z rzepy.

§. 32.

Zrazy ſkopowe.

Wykròy zrazy cienkie ſkopowe, włòż w rondel warſztami przekładaiąc z pietruſzką, cebulą, grzybkami, odnożką czosnku, wſzyſtko uſiekawſzy, wley tłuſtości topioney, oſòl, opieprz, ugotuy w rondlu przy małym ogniu. Ugotowawſzy zbierz tłuſtość, przyday gąſzczu, wyday z ſoſem.

§. 33.

Ozór ſkopowy opiekany.

Na przydatek.

Ugotowawſzy w wodzie, ozòr, dasz opiekany tym ſpoſobem: obierz ze ſkory, przekròy w pòł, obmocz w tłuſtości, albo w oliwie przedniey, z pietruſzką, cebulą,

grzybkami ſiekanemi, ſolą i pieprzem, poſyp chlebem, opiecz, day z ſoſem agreſtowym. Na ieden pułmiſek trzeba wziąść trzy ozory ſkopowe albo dwa wielkie.

§. 34.

Ozór ſkopowy kucharki guſtem.

Na przydatek.

Opieczony ozòr wzwyż opiſanym ſpoſobem, włóż w rondel z maſłem, w biy dwa żołtka z iaiòw świeżych, wley dwie łyżki ſoku winnego, trochę bullionu, poſyp ſolą, pieprzem, muſzkatołową gałką, zagotuy, podley tymże ſoſem białym, day na ſtół.

§. 35.

Ozory ſkopowe po ſliſowſku.

Na przydatek.

Oczyściwſzy ozory ſkopowe i rozpłatawſzy na dwoie nierozdzielaiąc, włòż w rondel z dwiema albo trzema cebulkami kraianemi na czworo, grzybami także kraianemi, wley bullionu, ſzklankę wina białego, gąſzczu, w niedoſtatku onegoż, wſyp chleba tartego, ſoli, pieprzu, gotuy pòł godziny aż ſię cebula ugotuie: ſos wyſadziwſzy przyday ſerdela ſiekanego, ſzczubeć dobrą kaparòw

całych: ułożywſzy ozory na połmiſku, obłoż grzankami ſmażonemi, cebulą, i grzybkami w koło, poley wſzyſtko ſoſem.

§. 36.

Ozór pieczony na rożnie.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Cztery ozory ſkopowe ugotuy w wodzie z ſolą, cebulą ſzpikowaną goździkami, marchwią, i paſternakiem. Ugotowawſzy obierz ze ſkory, naſzpikuy ſloniną drobno, zatkniy na małe rożenki drewniane, przywiąż do rożna, obwiń w papier tłuſtością wyſmarowany, pięknie upieczone, poley ſoſem tak zrobionym. Włòż w rondel *trzy łyżki* ſoku, dwie łyżki agreſtowego ſoku, kawałek maſła z mąką utratowanego, oſòl, opieprz, zagotuy, podley na ſpod ozorów.

§. 37.

Kiełbaſy z ozorów ſkopowych.

Na przydatek.

Z iednego ozora doſyć może być kiełbaſek: ugotuy w wodzie, pokray drobno, przypraw dobrze: zagotuy przez pòł godziny w bullionie z tłuſtości nie zbieranym, z ſolą, pieprzem, pietruſzką, cebulą, ſzarlot-

ką, zielami przedniemi, nałoż na kreſki, miernie na kiełbaſki kraiane, obmocz w ubitych iaiach, poſyp chlebem, uſmaż, day na ſtół.

§. 38.

Ozory po gaſkońſku.

Na przydatek.

Pokray na zrazy trzy ozory ſkopowe gotowane w wodzie, naley na pułmiſek trochę gąſzczu, z pietruſzką, cebulą, połodnożkiem czosnku, grzybkami, uſiekay drobno, oſòl, opieprz. Ułoż na wierzchu zrazòw ozory, przypraw zwierzchu, i od ſpodu, poſyp oſrzodkiem chleba, na to połòż maſła iak groch ugniecionego, które okraſą potrawy będzie. Poſtaw pułmiſek na ogniu, przykryi pokrywą od tortu, nałoż ognia na wierzchu, przyrumieniwſzy, wyday z ſoſem zawieſiſtym.

§. 39.

Ozór à la St. Menehoult.

Na przydatek.

Ugotowawſzy w wodzie, obierz, przekròy na dwoie nierozdzielaiąc, gotuy przez pòł godziny z pułkwaterkiem mleka, kawał-

kiem masła, pietruszką, cebulą, odnożką czosnku, szarlotką, wszystko w całości, goździkami, solą, pieprzem. Ugotowawszy wybierz nazad ziela, obmocz ozory w zebraney tłustości, posyp chlebem. Opiecz pięknie, wyday z sosem ostrym tym sposobem zrobionym: włoż w rondel marchwi kraianey, cebulę, pół bobkowego liścia, tymianku bazyliki, pòł odnożki czosnku, kawałek masła, zagotuy aż się przyrumieni, na reszcie wsyp szczubeć mąki, zaley trochę bullionem, wley łyżkę od iedzenia octu, osòl, opieprz, gotuy ten sos przez kwadrans, zbierz tłustość, przecedź przez sito. Takowy sos dać się może do pieczonego na rożnie, i opiekanego na roście mięsiwa.

§. 40.
Mózg skopowy duszony.

Trzeba cztery mószczki na iedne danie: wypłocz w wodzie, obgotuy, potym wstaw do gotowania z listkami sloniny, dwunastą cebulkami białemi, wiązką pietruszki, cebulą, goździkami, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, pułkwaterkiem wina białego, ćwierć funta sloniny kraianey w kostkę

trochę ſoli, pieprzu, ugotowawſzy, przecedź ſos przez ſito, przyday gąſzczu. Móſzczki ułoż na pułmiſku, ſłoninę, i cebulę w koło z grzankami ſmażonemi, przyday ſerdela ſiekanego, ſzczubeć kaparów, poſyp po wierzchu, dasz na ſtół.

§. 41.

Nóżki ſkopowe kurcząt ſmakiem.

Ugotowawſzy w wodzie, oczyść z ſierci, wybierz większe kości, włóż w rondel, z maſłem, wiązką pietruſzki, tymiankiem, bazyliką, zagotuy ſos, wyſadzisz niezbieraiąc tłuſtości, wbiy trzy żółtka, zapraw śmietaną, albo mlekiem przygrzey, na wydaniu wley ſoku agreſtowego albo octu winnego.

§. 42.

Nóżki ſkopowe à la St. Menehoult.

Na przydatek.

Ugotowawſzy w wodzie, wybierz kości, zoſtaw w całości, włoż potym w rondel z maſłem dobrym, pietruſzką cebulą, pół odnożkiem czosnku, wſzyſtko uſiekawſzy, oſól, opieprz, wygotuy dobrze, mięſzay iednak, żeby ſię nie przypaliły: zaſtudziwſzy, obmocz w reſzcie ſoſu, poſyp chle-

bem, opiecz, day na sucho, albo z sosem rzadkim ostrym.

§. 43.

Nóżki skopowe z sosem Robert.

Na przydatek.

Cebulę albo szczypior pokray, włóż w rondel z masłem ugotuy przez połowę, włóż potym nóżki oczyszczone i kraiane na troie, zaley bullionem, i trochę gąszczem, osòl, opieprz. Ugotowawszy, przyday musztardy, wley odrobinę octu, day sos zawiesisty.

§. 44.

Nòżki skopowe nadziewane.

Na przydatek.

Weź dwanaście nòżek skopowych gotowanych w wodzie, włóż w bullion, z solą, pieprzem, bobkowym liściem, tymiankiem, bazyliką, odnożkiem czosnku, gotuy przez pułgodziny, wyimiy, obierz z kości iak naylepiey, natomiast włożysz następuiące nadzienie. Usiekay kawałek mięsa gotowanego, tyleż tłustości wołowey, trochę oszrodku bułki z mlekiem przesuszonego; osòl, opieprz, wrzuć pietruszki, cebuli sieckaney, zapraw żołtkami z iaiòw, nadziawszy, ieże-

li chcesz ſmażyć, obmocz w iaiu ubitym, poſyp chlebem, uſmaż pięknie, day na ſtół: ieżeli chcesz nie ſmażyć, obmocz w maśle ciepłym, poſyp chlebem, możesz opiec, albo przyrumienić na pułmiſku przykrywſzy pokrywą, zbierz tłuſtość, obetrzyi brzegi pułmiſka, podley ieżli ci ſię zdaie czyſtym ſoſem.

§. 45.

Nòżki ſkopowe po Angielſku.

Na przydatek.

Dwanaście nóżek ſkopowych gotowanych w wodzie, włòż w rondel z bullionem, łyżką ſoku winnego, ſolą, pieprzem, kilką kawałkami cebuli, odnożką czosnku, marchwią pokraianą wzraziki, gotuy przez pòł godziny dla nabrania ſmaku. Ugotowawſzy, oſącz, wyimiy kości, natomiaſt włóz bułkę kraianą podobnież, uſmaż i przyrumień dobrze z maſłem, ułoż na pułmiſku, poley ſoſem oſtrym, o ktòrym masz w artykule o ſoſach.

§. 46.

Nózki ſkopowe z rozmaitym ſoſem.

Na przydatek.

Ugotuy wprzód nóżki ſkopowe w wo-

dzie, do iakiey chcesz zaprawy Wyimiy kości, zoſtaw w całości. Jeżeli dać chcesz z ſoſem, oczyściwſzy, włóż w rondel z maſłem, naley bullionem, wrzuć wiązkę ziel przednich, oſól, opieprz, gotuy przy małym ogniu przez pòł godziny, przyrumieniwſzy przyciśniy przez chuſtę z tłuſtości,ułoż na połmiſku, poley iakim chcesz ſoſem, Hollenderſkim, Hiſzpańſkim ſiekanym, i innemi, ktòre masz w artykule o ſoſach.

§. 47.

Nòżki ſkopowe z ogurkami.

Ugotuy i przypraw tym ſpoſobem iako wyżey, tylko zamiaſt ſoſu, zrób zaprawę z ogurkòw.

§. 48.

Inaczey nóżki ſkopowe.

Na przydatek.

Każdą nóżkę pokray na troie. Ugotowawſzy w wodzie i oczyściwſzy włòż w rondel, i tyleż ogórków kraianych w koſtkę, ktòre umarynuiesz przez godzinę z łyżką octu i ſolą. Oſącz potym dobrze z wody, włóż kawałek maſła, wiązkę pietruſzki, cebulę, odnożkę czosnku, pół bobkowego liścia, dwa

goździki, zagotuy, wſyp ſzczubeć mąki, zaley bullionem, wygotuy ſos i górki, zapraw nareſzcie trzema żołtkami z iaiów, zmięſzay ze śmietaną, przygrzey niegotuiąc, żeby ſię nie zwarzyło. Na wydaniu ſkoſztuy ieżeli ma doſyć octu i ſoli, przyday trochę pieprzu.

§. 49.

Ogon ſkopowy różnym ſpoſobem.

Na danie.

Weź pięć albo ſześć ogonów ſkopowych, ugotuy w bullionie z dwiema cebulami, i marchwiami, wiązką zioł, ſolą i pieprzem. Gotuy przez trzy lub cztery godziny, tak gotowane, użyć możesz do rożnych zapraw. Jeżeli chcesz mieć opiekane, gdy przeſtygną, obmocz w iaiach ubitych, poſyp chlebem, poley oliwą albo tłuſtością z tegoż garka zebraną ciepłą. Poſyp powtòrnie chlebem, opiecz przy ogniu, poleway tłuſtością, opieczone day na ſucho, albo z ſoſem czyſtym z ſzarlotką.

Gdy maią być ſmażone, ugotowawſzy i przeſtudziwſzy, iako wyżey, obmocz w iaiach ubitych, poſyp chlebem, uſmaż pięknie, obłoż pietruſzką ſmażoną.

Gotowane w rondlu daią ſię z gąſzczem z ſoczewicy i ſłoniną, albo z zaprawą z kapuſty i ſłoniną.

Możesz także dać z parmezanem, w ten czas nie trzeba wiele ſolić. Włòż na półmiſek trochę gąſzczu, i parmezanu tartego, ułoż ogony na wierzchu, poley ſoſem. Przygrzey przez kwadrans, przyrumień po wierzchu łopatkę, wyday na ſtół z ſoſem zawieſiſtym.

§. 50.
Ogony ſkopowe z ryżem.
Na danie.

Pięć pięknych ogonów *ſkopowych*, ugotuy w *bullionie* z wiązką pietruſzki, cebulą, goździkami, pół odnożkiem czosnku, pół bobkowym liściem, tymiankiem, bazyliką, ſolą, pieprzem, ugotuy przy małym ogniu, potym przeſtudź. Weź bliſko ſześć uncyi ryżu, obierz i wypłucz w kilku wodach letnich, ręką wytrzyi, włòż w garnek, naley bullionem, w ktòrym gotowałeś ogony, przecedź przez ſito nie zbieraiąc tłuſtości. Ugotuy ryż zwolna przy małym ogniu aż ſię zgęſtnie. Gdy przeſtygnie w pół, wyłòż ryż na ſpod pułmiſka, ogony zaś na wierzchu, i

znowu przyłożysz ogony ryżem, zachowawſzy w poſypaniu każdy ogon w ſwoim kſztałcie. Poſmaruy trochę iaiem ubitym, poſtaw pułmiſek na gorącym popiele, przykryi pokrywą od tortu, nałoż na pokrywę ognia, przyrumień pięknie, w ten czas oſącz tłuſtość pułmiſek nachyliwſzy, obetrzyi brzegi, day na ſtół.

§. 51.

Ogony ſkopowe po Pruſku.

Na danie.

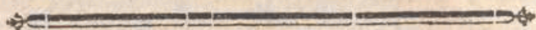
Cztery albo pięć ogonòw ſkopowych, pół głowy kapuſty, pòł funta ſłoniny, obgotuy przez kwadrans w gorącey wodzie, przełoż potym w zimną. Oſącz z wody kapuſtę, pokray na kilka kawałkow, obwiąż każdy z oſobna, pokray także ſłoninę nie odkrawaiąc ſkory obwiąż. Włoż ogony w garnek na ſpód, kapuſtę, ſłoninę, i ſześć cebul na wierzch, przyday wiązkę pietruſzki, goździków, pòł odnożki czosnku, gałążkę kopru, trochę ſoli, pieprzu, naley bullionem, gotuy zwolna. Pokray bułkę w talerki, uſmaż w maśle, niech oſiąkną uſmażone. Wſyp ſzczubeć mąki w maſło, które ſię zoſtanie od

ſmażenia, przyrumień, wley bullionu z kapuſty i odrobinę octu; gotuy przez pół godziny, wyſadź dobrze, żeby ſię gąſzcz zrobił: zbierz tłuſtość, przecedz przez ſito. Gdy ſię ogony ugotuią, i ſos ſię wyſadzi, wyimiy niech oſiąkną, ułoż na pułmiſku przekładaiąc każdy kapuſtą i cebulami w koło, poley ſoſem po wierzchu.

§. 52.
Ogony ſkopowe z kapuſtą po Mieyſku.

Sześć lub mniey ogonów ſkopowych ugotuy w *bullionie*, z ſolą, pieprzem, wiązką pietruſzki, cebulą, goździkami, pół odnożką czosnku. Obgotuy przez kwadrans w wodzie gorącey pół głowy kapuſty, przełóż w zimną wodę, wyciśniy, wyciśniętą uſiekay. Pokray także w koſtkę ćwierć funta ſłoniny albo pół funta; przyrumień dobrą ſzczubeć mąki w maśle, włóż w ieden garnek kapuſtę, ſłoninę, wley to maſło, i bullionu. Solić nie trzeba, gdy ieſt ſłonina ſolona, gotuy przez godzinę aż ſię kapuſta i ſłonina dobrze ugotuią. Oſączone ogony ułóż na pułmiſku

oddzieliwſzy każdy oſobno ogon, wyday ciepło na ſtół.



ROZDZIAŁ V.

O cielęcinie.

Cielęcina ieſt wielką pomocą do kuchni, i zdatną do ſporządzania różną odmianą potraw. Części cielęcia, które ſię używaią ſą te: głowka, mòſzczek, oczy, uſzy, ozòr, kreſki, ſerce, wątrobka, nóżki, mleczko, ćwierci żadnie z nerką, gurka, moſteczki, łopatka, karczek, ſzponderki, podpuſzczka.

§. 1.

Głowkę cielęcią iak ſporządzić.

Na przydatek.

Odiąwſzy ſzczęki, namocz w wodzie głowkę cielęcą na noc, obgotowawſzy nazaiutrz, dogotuiesz w wodzie białey, to ieſt: wſyp w garnek garść mąki, zagotuy tę wodę nim głowkę włożysz, oſól, opieprz, wrzuć wiązkę zioł, cebulę, marchew i paſternak. Gdy ſię ugotuie, oſącz, wyimiy mòzg, day z ſoſem oſtrym. Możesz dać z różną zaprawą,

wą, iako to: z pieprzną ſalſzą, ſoſem à la ragotte: i ſoſem włoſkim.

§. 2.

Głowka cielęcia nadziewana po mieyſku.

Na danie lub przyſtawkę.

Głowkę cielęcą pięknie oczyść, wybierz kości, wyimiy mózg, ozorek, oczy, zròb nadzienie z maſzczką, cielęciny, i tłuſtości wołowey, uſiekay drobno, oſól, opieprz, przyday pietruſzki i cebuli ſiekaney, pół bobkowego liścia, tymianku, bazyliki. Wley dwie łyżek od iedzenia wòdki, zapraw te nadzienie żòłtkami trzema i białkami ubitemi. Weź ozorek, oczy i ſzczęki oporządzone czyſto, obgotuy w wodzie wrzącey, pokray na zraziki albo w koſtkę, zmięſzay z nadzieniem. Ułoż ſurową ſkòrkę z cielęcia w rondlu i uſzy na ſpodzie, nadzienie włòż na tę ſkórę, zaſzyi, i obwiąż w koło ukſztałcaiąc głowę cielęcią, wſtaw do gotowania w pomiernym naczyniu, z pòłkwaterkiem wina białego, i bullionu dwa razy tyle włòż z wiązką pietruſki cebulę, kucik czosnku, trzy goździki, dwie marchwie, ſzczypiorku,

oſól, opieprz, gotuy przez trzy godziny. Potym przeſtudź, oſącz z tłuſtości, odwiąż. Przecedź część bullionu tego przez ſito, przyday trochę gąſzczu, wley odrobinę octu, wygotuy dobrze ſos, poley po wierzchu głowy.

Jeżeli zechcesz dać głowkę cielęcą na zimno na przyſtawkę, wley trochę więcey wina białego, oſòl, opieprz, a mniey bullionu, zaſtudziwſzy wydasz na ſerwecie.

§. 3.

Głowa cielęca à la St. Ménéhoult.

Na danie.

Oczyściwſzy pięknie i odkroiwſzy ſzczęki, włòż w garnek naley wodą, z ſzumuy, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebulę, dwa kuciki czosnku, trzy goździki, bobkowy liść, tymianku, bazyliki, ſoli, pieprzu. Gdy ſię głowa ugotuie, wyimiy niech oſiąknie, wybierz kości, ułoż na pułmiſku, głowę poley ſoſem naſtępuiącym: włòż w rondel kawałek maſła większy iak iaie, wſyp dwie ſzczubcie mąki, ſoli, pieprzu, ubiy trzy żółtka od iaiów, dwie łyżek octu, zmięſzay wſzyſtko razem, przyday pół ſzklanki bullionu. Przygrzey ſos, niech zgęſtnie, poley nim głòwkę

po wierzchu; posyp chlebem, poley masłem, przyrumień w piecu, albo pod pókrywą, którąby się niedotykała chleba, osącz z pułmiska tłustość, obetrzyi brzegi, podley sosem na spód ostrym.

§. 4.
Oczy cielęce iak sporządzać.

Na przydatek.

Oczyściwszy, obgotuy, potym wstaw z winem białym, bulionem, wiązką ziela, solą, pieprzem, gotuy, możesz dać z różną zaprawą. Jeżeli chcesz dać à la St. Ménéhoult, posyp chlebem, opiecz, podley saldzą pieprzną, ugotowawszy iako wyżey, day z różną zaprawą, iako to, ogurkami, cebulą i sulpilanem.

§. 5.
Mózg cielęcy po flisowsku.

Na przydatek.

Dwa muszczki cielęce oczyść w wodzie, ugotuy z winem białym, bullionem, solą, pieprzem, wiązką ziół. Zrób zaprawę z małych cebulek i marchwi, które ugotuy z bullionem przypraw dobrze, z mięszay z gą-

ſzczem, obłòż w koło muſzczek. Możesz dać ſmażony, obłożywſzy pietruſzką.

§. 6.

Uſzy cielęce z rożną zaprawą.

Na przydatek.

Pięknie uſzy oporządzone obgotuy, i oczyść z ſierci. Wſtaw potym w garku dobrego bullionu, z pułkwaterkiem wina białego, pół cytryny kraianey w zraziki, ſkórkę obrawſzy, albo ſoku agreſtowego, przyday wiązkę ziòł, ſoli i kilka marchwi, ugotuy uſzy, obłòż liſtkami ſłoniny. Ugotowawſzy, wyday z ſoſem oſtrym.

§. 7.

Uſzy cielęce z grochem.

Na danie.

Cztery uſzy cielęce obgotuy w wodzie ciepłey, przełòż w zimną. Oczyściwſzy ugotuy z bullionem czyſtym, z trochą cytryny albo ſoku agreſtowego, oſòl, opieprz, włòż wiązkę pietruſzki, cebulę, goździki, kawałek czosnku, liść bobkowy; ugotowawſzy day z zaprawą z grochu naſtępuiącą: weź pòłtory-kwarty grochu małego, przyſtaw do ognia z kawałkiem maſła, wiązką pietruſzki,

i cebulą; wſyp ſzczubeć mąki, zaley połową ſokiem, połowę bullionem, ugotuy przy małym ogniu. Ugotowawſzy włóż iak orzech cukru, trochę ſoli, ieżeli masz, przyday gąſzczu łyżkę, zròb zaprawę zawieſiſtą, połey nią uſzy, wyday na ſtół.

§. 8.
Uſzy cielęce z ſyrem.
Na przydatek lub przyſtawkę.

Obgotuy przez kwadrans ſześć uſzow cielęcych w wodzie gorącey, przełóż w zimną, oczyść pięknie, gotuy z winem białym i bullionem, włóż ſoli, pieprzu, cebulę, kącik czosnku, goździkow, pół bobkowego liścia, tymianku, bazyliki i trochę maſła. Ugotowawſzy wyimiy niech oſiąkną, zrób nadzienie z oſzrodka chleba, ktòry wyſusz przy ogniu z mięſzawſzy z pòłkwaterkiem mleka, i trochą ſyra ſzwaycarſkiego tartego dła należytey gęſtości przeſtudź, przyday kawałek maſła, cztery żołtka świeże, utłucz i ugnieć razem, nadziey uſzy. Nareſzcię obmòcz uſzy w maśle rozpuſzczonym, poſyp chlebem, i ſyrem ſzwaycarſkim tartym, razem z mięſzanym; ułoż na pułmiſku, przyrumień

pod pokrywą od tortu, oczyść brzegi pułmiſka, wyday bez ſoſu.

§. 9.

Uſzy cielęce po tatarſku.

Na przydatek.

Cztery uſzy cielęce obgotowawſzy w wodzie gorącey, przekròy z grubego końca nierozdzielaiąc, przetknìy ſzpilką drewnianą ażeby ſię ròwno na płaſk trzymały. Ugotuy w garczku małym, tak iako wyżey. Ugotowawſzy, i oſączywſzy, obmocz w maśle rozpuſzczonym, poſyp chlebem, opiecz ſkrapiaiąc reſztą maſła, przyrumieniwſzy, day z ſoſem czyſtym zrobionym z bullionem, ſokiem agreſtowym, ſzarlotką ſiekaną, ſolą, pieprzem.

§. 10.

Podróbki czyli lekkie cielęce po mieyſku.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Weź podróbki cielęce, lekkie, ſerce, pokray drobno, wypłucz w wodzie zimney obgotuy moment w gorącey: włòż potym w rondel z kawałkiem maſła, wiązką ziòł, zagotuy, wſyp ſzczubeć mąki, zaley bullio-

nem. Nareſzcie wbiy trzy żółtka z mlekiem zmięſzane, przygrzey, na wydaniu, wley odrobinę ſoku winnego.

§. 11.
Wątrobka cielęca rozmaicie.

Naprzydatek.

Zazwyczay pieką wątrobkę na rożnie naſzpikowawſzy ſłoniną i ſoſem daią podlaną *au petit maître.* Znaydziesz iak robić w artykule o ſoſach pag.

Gotuią także w rondlu iak ozór wołowy pag. naſzpikowawſzy ſłoniną, z tymże ſamym dasz ſoſem.

§ 12.
Wątrobka cielęca duſzona.

Na danie.

Pokray wątrobkę grubo na palec, rozpuść w tyglu maſła, ugotuy w nim wątrobkę kraianą z ſolą i pieprzem. Gdy ſię ugotuie czyli opiecze z iedney ſtrony, przewroć na drugą, wyimiy z tygla, włóż natomiaſt pietruſzki, cebuli, ſzarlotki, kawałek czosnku, wſzyſtko uſiekawſzy, zamięſzay w tyglu. Wſyp ſzczubeć mąki, zaley pułkwaterkiem

wina, zagotuy. Na wydaniu przyday soku winnego.

§. 13.

Wątrobka cielęca po mieyſku.

Na przydatek lub danie.

Pokray na kawałki wątrobkę cielęcą, włòż w rondel z ſzarlotką, pietruſzką, cebulą ſiekaną, kawałkiem maſła, przygrzey, wſyp ſzczubeć mąki. Wley ſzklankę wina białego, i tyleż wody, oſòl, opieprz, gotuy przez pòł godziny, zapraw trzema żołtkami z dwiema łyżkami ſoku winnego. Ugotowawſzy wątrobkę i ſos wyſadziwſzy, przygrzey ten ſos niegotuiąc, wyday na ſtòł.

§. 14.

Wątrobka cielęca po włoſku.

Na przydatek lub danie.

Nadrobne zraziki pokray wątrobkę cielęcą, weź pietruſzki, cebuli, grzybkòw, pòl odnożki czosnku, dwie ſzarlotki, uſiekay drobno, włòż w mały rondel na ſpód iednę warſztę zrazików wątrobki, przypraw ſolą, pieprzem, oliwą, i rożnemi po trochu korzeniami i tak każdą warſztę przyprawiać będzieſz, gotuy przy małym ogniu przez godzinę, wyi-

miy potym z rondla durſzlakiem, zbierz tłuſtość z ſoſu, przyday kawałek maſła utratowanego z mąką i pòł łyżki ſoku winnego albo octu. Przygrzey ſos mięſzaiąc często łyżką, ieżeli zbyt gęſty przyday trochę ſoku. Włòż wątrobkę w ſos dla rozgrzania, wyday potym na ſtół.

§. 15.

Kreſki cielęce różnym ſpoſobem.

Na przydatek.

Obgotowawſzy kreſki, ugotuy w wodzie białcy z mąką, potym możesz dać z ròżną zaprawą. Jeżeli chcesz dać ſmażone, pokray na małe wiązki, obmocz w oczcie, uſmaż w tłuſtości, ugarniruy pietruſzką ſmażoną Ciaſto zaś zròb takowe: wſyp w rondel dwie garści mąki, wley łyżkę od iedzenia oliwy, oſòl, wymięſzay dobrze ciaſto, aż będzie od łyżki odſtawać.

§. 16.

Kreſki cielęce nakſztałt naleśników.

Na przydatek.

Kreſki cielęce ugotuy w wodzie z ſolą, wiązką pietruſzki, cebulą, dwiema kucikami czosnku, bobkowym liściem, tymiankiem,

bazyliką, i goździkami. Ugotowawſzy niech oſiąkną, zbierz tłuſtość, przyday maleńki kawałek maſła utratowanego z mąką, i łyżkę ſoku agreſtowego albo octu. Zagotuy ſos mięſzaiąc łyżką, ieżeli zbyt gęſty, przyday trochę ſoku, zagrzey kreſki z ſoſem, ułoż na pumiſku.

§. 17.

Inaczey kreſki cielęce.

Na przydatek.

Ugotowawſzy, iako wyżey, zbierz tłuſtość: pokray kreſki na mała wiązki, umarynuy godzinę, z maſłem, dwiema łyżkami octu, pietruſzką, cebulą, ſzarlotką, wſzyſtko uſiekawſzy, oſól, opieprz, zwolniy marynadę. Potym wybierz kreſki, utarzay w ziołach przednich, przeſtudziwſzy, obmocz w iaiu ubitym, poſyp chlebem tartym, uſmaż i przyrumień pięknie.

§. 18.

Kreſki cielęce rumiano z ſyrem.

Na przydatek lub danie.

W wodzie ugotuy iako wyżey oſącz, zbierz tłuſtość, włóż w rondel pięć albo ſześć cebulek kraianych w koſtkę i kawałek maſła,

przesmaż przy ogniu, wsyp szczubeć mąki, żaley szklanką bullionu, i łyżką octu, włòż kreski zagotuy razem, wsyp na spód pułmiska chleba tartego i syra szwaycarskiego, na masło wprzòd rozpuszczone, wbiy dwa żòłtka z iaiów, zmięszay razem, i przyrumień, potym weź chleba czyli bułki, pokray wzdłuż na grubość palca, usmaż na maśle, ułoż kreski na pułmisku i serze z chlebem przypieczonym, obłóż temi grzankami w koło. Nareszcie włóż w rondel masła w wielkości iaia, ze szczubcią mąki, wley pòł szklanki bullionu, łyżkę musztardy, przygrzey ten sos aż się zgęstnie, poley kreski, posyp po wierzchu chlebem i syrem tartym szwaycarskim, przyrumień pod pòkrywą od tortu wysadź sos dobrze.

§. 19.

Nóżki cielęce iak sporządzić.

Na przydatek.

Nòżki cielęce możesz ugotować tymże sposobem iak kreski ugotowawszy dasz z solą, pieprzem i octem.

Jeżeli chcesz iak frykas z kurcząt, pokray na kawałki ugotowawszy, włòż w ron-

del z maſłem, grzybkami, wiązką pietruſzki, cebulą, odnożkiem czosnku, ſzarlotką, bobkowym liściem, wſyp ſzczubeć mąki, zaley ſzklanką wina białego, tyleż bullionu, oſòl, opieprz, gotuy przez pòł godziny przy małym ogniu. Wyſadziwſzy ſos do połowy, wyimiy wiązkę, wbiy trzy żółtka zmięſzane z łyżką octu i tyleż bullionu, przygrzey, niegotuiąc, wyday na ſtòł.

§. 20.
Nóżki cielęce à la St. Ménéhoult.

Na pzydatek lub przyſtawkę.

Rozkròy na połowę cztery nożki cielęce, dobrze oczyſzczone, obwiąż, ułoż w garnek z bullionem tłuſtym, i łyżką ſadła topionego, wley kubek wódki, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebulę, dwie odnożki czosnku, trzy goździki, dwa bobkowe liście, tymianku, bazyliki, ſoli, pieprzu, ſzczubeć koryandru, zagotuy z wolna: ſos wyſadziwſzy i ugotowawſzy, przeſtudź przez połowę wyimiy, poſyp chlebem, poley po wierzchu tłuſtością, dasz na przyſtawkę lub przydatek.

§. 21.

Nóżki cielęce ſmażone.

Na danie.

Cztery nóżki cielęce rozkroiwſzy na dwoie, ugotuy w wodzie białey zrobioney z mąki dwòch łyżek i ſolą. Ugotowawſzy, umarynuy z maſłem tratowanym, z mąką, ſolą, pieprzem, octem, czosnkiem, ſzarlotką, pietruſzką, cebulą, tymiankiem, bazyliką. Gdy dobrze naſiąkną ſmakiem, wyimiy, poſyp mąką, uſmaż w tłuſtości, wyday na ſtòł, ugarnirowawſzy *pietruſzką ſmażoną.*

§. 22.

Spoſób używania i ſporządzania mleczka cielęcego czyli animeli.

Animela czyli mleczko używa ſię do ròżnych zapraw, wypłòcz w wodzie wolney, obgotuy przez pòł kwadranſa w wodzie gorącey, weź do iakiey chcesz potrawy.

Na czas ſzpikuie ſię ſłoniną daiąc gotowaną czyli pieczoną na rożnie.

§. 23.

Animela albo mleczko cielęce po liońſku.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Trzy albo cztery animeli czyli mleczka cielęce wypłòcz, obgotuy pòł funta ſłoniny, pokray w liſteczki i w rondlu przetop, czyli przegotuy. Naſzpikuy tym mleczka, włòż ie w rondel, z dobrym bullionem, wiązką pietruſzki, cebulą, pòł kucikiem czosnku, goździkami, pięcią albo ſześcią liſtkami eſtragonu, nic nie ſól, gotuy mleczko przez pòł godziny, potym przecedź przez ſito, ochudź, przyſtaw do ognia przecedziwſzy, niech ſię uglaſſeruie, wley potym pòł ſzklanki bullionu w rondel, i dwie łyżki ſoku agreſtowego, przygrzey, przyday maſła iak orzech z mąką utratowanego. Nareſzcie podley na ſpòd mleczka cielęcego, day na przyſtawkę.

§. 24.

Mleczko cielęce z zielami przedniemi.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Uſiekay drobno kopru, pietruſzki, cebuli, kawałek czosnku i ſzarlotkę, utratuy te wſzyſtkie ziela z maſłem wielkości iaia, z ſo-

ła, i pieprzem. Obgotuy trzy albo cztery mleczka, pokol w wielu mieyſcach, ażeby zielami naſiękły i maſłem, włóż potym mleczka w rondel z liſtkami ſłoniny po wierzchu wley pół ſzklanki wina białego, tyleż dobrego bullionu, przyſtaw do ognia, gdy ſię ugotuią, zbierz tłuſtość z ſoſu, który ma być zawieſiſty, poley po wierzchu mleczka przyday ieżeli masz dla ſmaku lepſzego, łyżkę gąſzczu.

§. 25.

Animela albo mleczko cielęce w ſkrzyneczkach.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Jeżeli ſą wielkie weź dwa mleczka, ieżeli zaś mnieyſzè trzy, wypłucz w wodzie letniey, obgotuy w ciepłey przez pół kwadranſa, przełóż w zimną wodę, oczyść pięknie, umarynuy z oliwą albo ſłoniną ſtopioną, pietruſzką, cebulą, grzybkami, ſzarlotką, wſzyſtko poſiekawſzy oſól, opieprz, zrób ſiedm, albo ośm ſkrzyneczek papierowych, długości na trzy palce, wyſmaruy od ſpodku oliwą, włóż mleczko z zaprawą w te ſkrzyneczki. Potym położ ie na ruście na papierze oliwą wyſmarowanym, upiecz nad małym ogniem

przez pół godziny. W upieczone napuść trochę ſoku cytrynonego albo octu winnego.

§. 26.

Animele ſmażone.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Godzinę wymocz w wodzie letniey dwa mleczka wielkie, w wodzie zaś gorącey przez pół kwadranſa obgotuy, przełóż w zimną wodę, podziel każdy kawałek na troie. Włóż w rondel wielkości pół iaia maſła utratowanego z mąką, wley pół ſzklanki octu, ſzklankę wielką wody, trzy goździki, odnożkę czosnku, dwie ſzarlotki, trzy albo cztery cebulki, ſzczubeć pietruſzki, bobkowy liść, tymianek, bazyliki, ſoli, i pieprzu, przygrzey marynadę mięſzaiąc aż ſię maſło rozpuści, potym włóż mleczka cielęce, wyſtaw z ognia niech naſiąkną w marynadzie przez półtory lub dwie godziny. Wyimiy niech oſiąkną, wyciśniy przez chuſtę, poſyp mąką, uſmaż pięknie, gdy ſię uſmażą, włóż na tę tłuſtość pietruſzczanney natki, uſmaż dobrze i obłóż nią w koło mleczka. Wſzyſtkie inne marynady tak ſię robią.

§. 27.
Animela lub mleczko cielęce na potrawę z prawa.

Na przydatek.

Weź wielkie mleczko cielęce, wypłucz, obgotuy, pokray na pięć albo ſześć kawałków, ułóż w rondel z grzybkami, kawałkiem maſła, wiązką pietruſzki, cebulą, pòł bobkowego liścia, dwoma goździkami, pòł odnóżkiem czosnku, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę dobrego bullionu, pòł ſzklanki wina białego, oſól, opieprz, gotuy przez pół godziny, zbierz tłuſtość, przyday dwie łyżki dobrego gąſzczu. Tey zaprawy użyć możeſz do wſzelkiego mięſiwa, i ciaſt garnirowania. Jeżeli do ciaſta, zrób trochę więcey ſoſu.

§. 28.
Nerki cielęce.

Opiekłſzy na rożnie, weźmiesz do nadzienia, uſiekay z tłuſtością, pietruſzką, cebulą, grzybkami oſobno ſiekanemi, zabiy żółtkami, przypraw dobrze. Weź do czego chcesz.

§ 29.

Bigos z cielęciny lub innego mięſa.

Na przydatek.

Weź cielęciny lub innego mięſa iadkowego, albo też z drobiu lub zwierzyny pieczoney, możesz różne pomięſzać ieżeli iednego nie masz doſyć, uſiekay, włòż w rondel z maſłem, pietruſzką, cebulą, ſzarlotką ſiekaną, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley pół ſzklanki bullionu, i tyleż ſoku, oſól, opieprz, gotuy przez kwadrans, przyday trochą gąſzczu. Na wydaniu obłòż grzankami ſmażonemi.

§. 30.

Cwierć cielęcia z nerką.

Na wielkie danie.

Cwieć cielęciny upieczoną pięknie na rożnie, co używa ſię do ſtołu na ſzrodek, ſzpikowaną lub nie, podleiesz ſalſzą pieprzną.

§. 31.

Cwierć cielęciny ze śmietaną.

Na wielkie danie.

Ażeby ſię ćwierć cielęciny do marynowania z mieściła, weź takie naczynie, w kròre wley kwartę mleka, włóż maſła kawałek

tratowanego z mąką, dwie odnożki czosnku, cztery szarlotki, pietruszki, cebulę całą, bobkowy liść, tymianku, bazyliki, cztery goździki, soli, pieprzu, przygrzey tę marynadę aż się masło rozpuści, wystaw potym od ognia, włóż ćwierć cielęciny, niech w marynadzie przez 12 godzin na siąknie i nabierze smaku, nareszcie wyimiy, osącz, przykryi papierem masłem smarowanym, upiecz na rożnie, day z sosem ostrym, tym sposobem zrobionym, przyrumień dwie cebulki z masłem, wsyp szczubeć mąki, zaley bullionem, z dwiema łyżkami octu, szklanką gąszczu, solą, pieprzem, zagotuy przez kwadrans, zbierz tłustość, przecedź przez sito, podley na spód pułmiska.

§. 32.

Cwierć cielęciny glasserowana.

Na danie.

Do glasserowania, trzeba wprzód naszpikowawać słoniną i ugotować tym sposobem, iak duszoną pieczeń po mieysku, o czym będzie niżey.

§. 33.
Łopatka cielęca.

Łopatkę zazwyczay daią pieczoną na rożnie z swoim sokiem albo salszą pieprzną, o którey masz o sosach.

§. 34.
Łopatka cielęca po mieyſku.
Na wielkie danie.

Włóż łopatkę cielęcą w garnek, wley pół kwaterek wody, dwie łyżki octu, soli, pieprzu, pietruszki, cebuli, dwie odnóżki czosnku, bobkowego liścia, szczypiorku, dwie marchwi kraianych, trzy goździki, kawałek masła, przykryi garnek pokrywą, oblep brzegi ciastem, niech się gotuie w piecu przez trzy godziny, nareszcie zbierz tłustość, przecedź sos przez sito, poley po wierzchu łopatkę.

§. 35.
Mosteczki cielęce.
Na danie.

Biorą się na frykas iak kurczęta, pokray w małe kawałki, wypłucz w wodzie, obgotuy, przystaw do ognia z masłem, wiązką zół, grzybkami, wsyp szczubeć mąki zaley

bullionem, ugotowawſzy zbierz tłuſtość, zapraw trzema żołtkami iaiów z mlekiem ubitemi, wley odrobinę ſoku winnego na wydaniu.

Daią ſię także z kapuſtą z drobną ſłoniną, którą pokray na kawałki, obgotuy, wraz z kapuſtą, naley bullionem, dogotuy iak ſię należy, nie ſyp nic ſoli dla ſłoniny, z którey doſyć ſłono będzie. Ugotowawſzy, wyimiy kapuſtę i ułoż w naczyniu, w którym masz wydać. Zbierz tłuſtość z bullionu, włòż trochę gąſzczu, wyſadź ſos dobrze, poley nim mięſo. Z grochem *małym* ſą także bardzo dobre moſteczki.

§. 36.
Moſtki cielęce rumiano.

Na danie.

Pokray moſteczki iako wyżey, albo zoſtaw w całości, zròb rumiane z kawałka maſła z mąką, przyrumieniwſzy, wley kwartę wody, albo bullionu, potym cielęcinę, którą gotuy przy małym ogniu, oſól, opieprz, wrzuć wiązkę pietruſzki, wley pòł łyżki octu, ugotowawſzy mięſo, zbierz tłuſtość z ſoſu, wyday z ſoſem zawieſiſtym.

Daią ſię także moſteczki marynowane i

ſmażone, pokray na kawałki ſzerokości palca, włóż w rondel kawałek maſła tratowanego z mąką, wſyp ſoli, pieprzu, pietruſzki, cebuli, tymianku, bobkowego liścia, bazyliki, goździków, ſzczypioru, marchew, wley octu i wody. Przygrzey marynadę mięſzaiąc, włóż potym w to moſteczki niech przez trzy godziny naſiąkną i ſmaku nabiorą: nareſzcie wyimieſz, mąką poſypieſz, uſmażyſz, uſmażone na wydaniu obłożyſz pietruſzką ſmażoną.

§. 37.
Moſtki cielęce nadziewane.
Na danie.

Trzeba wcale popodkrawać ſkurkę, i moſtki na kawałki pokraiać, dopiero, nakładzieſz pod ſkurkę nadzienia iakiego zechceſz, zaſzyi ſkurkę, *żeby nadzienie nie wypadło.* Potym upiecz na rożnie, day z ſoſem albo zaprawą iako to: z ſałatą, z grochem małym, z rozkami, marchwią &c.

§. 38.
Moſteczki cielęce po niemiecku.
Na danie.

Obgotowawſzy, włóż całe w rondel, nalcy bullionem, przyday pół ſzklanki wina białego, wiązkę pietruſzki, ziół przednich,

ofół, opieprz. Ugotowawszy, ułòż na pułmisku żeberkami do gury, poley po wierzchu sosem niemieckim, tak zrobionym: weź trochę gąszczu, kaparòw, serdela, dwa razy więcey mięsa z drobiu pieczonego, pietruszkę obgotowaną, szarlotkę, wszystko usiekay, zagotuy, wsyp trochę pieprzu.

§. 39.
Mosteczki z gąszczem z soczewicy, i grochu małego.
Na danie.

Pokray mosteczki cielęce na kawałki w długości palca, obgotowawszy wstaw do gotowania, z bullionem, w kray pół funta słoniny, wrzuć wiązkę zioł przednich, odnożkę czosnku, trochę soli, to gotuiąc, ugotuy pòł kwarty soczewicy, albo grochu małego suchego w wodzie lub bullionie. Dobrze ugotowawszy, przecedź poliwkę przez sito. Jeżeli z samego grochu, nim zaczniesz cadzić, włóż garść śpinaku gotowanego w wodzie, wyciśnionego i utłoczonego, ażeby poliwka z grochu była zielona, przecadzisz razem przez sito, potym włożysz mosteczki, zagotuiesz razem, dasz na stòł.

§. 40.
Zeberka cielęce z grochem.

Zeberka pokraiane obgotuy, włóż w rondel z grochem małym, maſłem, i wiązką pietruſzki, przyſtaw do ognia zaley bullionem, przyday trochę gąſzczu na wydaniu, wſyp ſoli, i cukru, podley ſoſem zawieſiſtym.

§. 41.
Inaczey żeberka cielęce.

Na danie.

Pokray żeberka na równe kawałki w ſzerokości palca, obgotuy w wodzie gorącey, włóż w rondel z maſłem, wiązką pietruſzki, cebulą, goździkami, pòł bobkowym liściem, tymiankiem, bazyliką, odnożkiem czosnku, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, zaley bullionem, oſól, opieprz, ugotuy i wyſadź ſos dobrze, zbierz przez połowę tłuſtości, weź dwie garści ſzczawiu, potym wyciśniy, ażebyś mógł mieć przynaymniey pół ſzklanki ſoku, przecedź przez ſito, zapraw żółtkami z iaiów, włóż w to moſteczki, przygrzey razem, ieżeli ſos zbyt gęſty, przyleiesz bullionu.

§. 42.
Kotlety cielęce.
Na danie.

Pokray gurkę na kotlety czyli żeberka każde osobne, włóż w rondel z tłustością topioną, pietruszką, cebulą, trochę tresli, solą, pieprzem, wszystko usiekay, cytryny skórkę obrawszy, w kray, przykryi listkami słoniny, gotuy z wolna, na zarzewiu. Ugotowawszy wyimiy z rondla, zbierz tłustość, ułoż na pułmisku, wyimiy cytrynę, przyday trochę gąszczu, przygrzey, poley tym sosem po wierzchu kotlety.

§. 43.
Kotlety cielęce gustem kucharki.
Na danie.

Oporządź iak się należy kotlety, włóż na spód rondla ćwierć funta słoniny kraianey, kawałek masła, kotlety na wierzchu, ugotuy z wolna przy małym ogniu, często obracaiąc. Ugotowane ułoż na pułmisku, kawałki słoniny na wierzchu, w biy w tenże rondel trzy żółtka z bullionem zmięszanych, przyday pietruszki obgotowaney i szarlotki, siekanych, przygrzey, nareszcie wley odrobinę octu,

opieprz, poley tym ſoſem kotlety, doſól ieżeli tego potrzeba.

§. 44.
Kotlety cielęce po Liońſku.

Gurkę cielęcą pokray na kotlety, oporządź jak należy, naſzpikuy ſerdelem, ſłoniną i rożkami, oſól, opieprz, umarynuy, z oliwą, ſolą, pieprzem, pietruſzką, cebulą, ſzarlotką, ugotuy z tą marynadą obłożywſzy liſtkami ſłoniny, ugotowawſzy zrób ſos naſtępujący: włóż w rondel pietruſzki, cebuli, ſzarlotki, wſzyſtko uſiekay z ſolą, pieprzem, chlebem utratowanym z mąką, wley łyżkę oliwy, albo tłuſtości, dwie łyżki bullionu, przygrzey ten ſos; na wydaniu napuść ſokiem cytrynowym.

§. 45.
Kotlety cielęce opiekane.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Oporządziwſzy kotlety, umarynuy przez godzinę z ſolą, pieprzem, grzybami, pietruſzką, cebulą, kawałkiem czoſnku z maſłem roztopionym, potym wyiąwſzy niech przy kotletach marynada zoſtanie, poſyp chlebem; opiecz ſkrapiaiąc reſztą marynady; opieczone

pięknie podley na spód sosem z dwoch łyżek soku agrestowego i cielęcego z solą i pieprzem zrobionym, możesz dać i bez sosu.

§. 46.

Kotlety cielęce marynowane.

Na danie.

Umarynuy kotlety przez dwie godziny nalawszy trzy łyżki octu winnego, połkwaterek wody, osól, opieprz, przyday dwie odnóżki czosnku, dwie szarlotki, bobkowy liść, tymianku, bazyliki, trzy goździki, pietruszki, i cebuli, potym wyimiy niech osiąkną, posyp mąką, usmaż w tłustości świeżey, obłóż w koło pietruszką smażoną.

§ 47.

Kotlety w papilotach.

Na przydatek lub przystawkę.

Pokray kotlety nieco krótko, włóż w papier graniasty biały z solą, pieprzem, pietruszką, cebulą, grzybkami, szarlotką, usiekay drobno, włóż oliwy, lub masła, obwiń w koło papierem kotlety, wyday koniec, wysmaruy masłem papier po wierzchu, opiecz przy małym ogniu, podłożywszy naspod pa-

pier także maſłem wyſmarowany, opieczone day na ſtół w papilotach.

§. 48.

Gurka cielęca po mieyſku.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Pół funta ſłoniny w liſteczki pókray, zmięſzay z cebulą, pietruſzką, małym kawałkiem czosnku, uſiekanemi, przyday bobkowego liścia, bazyliki ſiekaney, tymianku, ſoli, i pieprzu; naſzpikuy tą ſłoniną, gurkę cielęcą wykroiwſzy kości od ſpodu, włóż w tygiel ułożywſzy naſpodzie ſłoninę, z cebulą, marchwią, i paſternakiem kraianemi, przyſtaw do ognia z daleka niech przez pòł godziny z ſiebie ſok puſzczą: potym wley ſzklankę bullionu, i trzy łyżki od iedzenia wòdki, zagotuy: ugotowawſzy i ſos wyſadziwſzy, zbierz tłuſtość, poley nim gurkę.

§. 49.

Gurka cielęca pieczona z zielami przedniemi.

Na danie.

Naſzpikowawſzy ſłoniną gurkę cielęcą, umarynuy przez trzy godziny, z pietruſzką, cebulą, trochą kopru, grzybkami, bobko-

wym liściem, tymiankiem, bazyliką, ſzarlotką, uſiekanemi, ſolą i pieprzem. muſzkatołową gałką tartą i oliwą. Gdy dobrze na ſiąknie, zatkniy gurkę na rozen, obłòż tą wſzyſtką zaprawą, obwiń w papier biały maſłem ſmarowany, obwiąż, ugotuy zwolna: ugotowawſzy odeym papier, zbierz z papieru nożem wſzyſtkie ziela, ktòre przylgną, włòż w rondel z ſokiem cielęcym, i dwiema łyżkami ſoku agreſtowego, przyday maſła iak orzech z mąką utratowanego, oſól, opieprz, przygrzey ſos przy ogniu; rozpuść ieſzcze maſła, wbiy żołtko od iaia, poſmaruy tym na wydaniu gurkę, poſyp chlebem, przyrumień pięknie, podley na ſpòd ſoſem day na ſtół.

§. 50.
Używanie pieczyſtego z cielęciny.

Pieczyſte ma ſię rozumieć, okrągła ſztuka mięſa z uda cielęcego, i dyſzek, ieſt wielkim wſparciem w kuchni, ponieważ daie ſię z ſokiem cielęcym, robi ſię ſok poſilny, gąſzcz mieyſki, gąſzcz z kuropatw, gąſzcz bekaſowy, i wſzyſtkie ſoſy iako ſos do ſzczupaka, do karpia, do węgorza, i inne; używa ſię także na nadzienie, do ciaſt wielkich i ma-

łych, i na różne wielorakie dania. Nareszcie z podkolanka cielęcego robi się galareta mięsna dla chorych.

§. 51.
Sposób robienia gąszczu mieyskiego i innych.

Ażeby zrobić dobry gąszcz mieyski, włòż na spòd rondla małe kawałki słoniny, i mięsa okrągłego z uda cielęcego dostatkiem, według potrzeby wielości gąszczu.

Włóż funt mięsa, chcąc mieć pół kwaterek gąszczu, w tey proporcyi w większości potrzeby gąszczu postąpisz, potym dwie albo trzy cebule, tyleż marchwi, postaw rondel przykryty na małym ogniu, ażeby mięso lepiey z siebie sok puściło: nareszcie dodasz więcey ognia; gdy się zacznie mięso przypiekać, znowu przy małym ogniu zwolna wysadzay.

Potym wyimiy mięso i iarzynę na talelerz, włòż w rondel kawałek masła i mąki, to iest: łyżkę od iedzenia potrzeba mąki w pòłkwaterku gąszczu; obracay często aż się dobrze przyrumieni, dopiero zaley bullionem ciepłym i ułożysz napowrót miąso, niech się

ieſzcze gotuie dwie godziny przy małym ogniu, zbieray zaś tłuſtość częſto.

Gdy, iak ſię należy ugotuie, przecedź przez ſito, użyiesz do czego potrzeba. Gąſzcz powinien mieć piękny kolor cynamonowy, niezbyt rzadki, niezbyt gęſty, i żeby nie był przypalony, trzeba mieć oſtrożność i baczność.

Otoż ten ieſt ſpoſòb robienia gąſzczu każdego, odmianę tylko nazwiſka inne mięſo czynić będzie.

§. 52.

Spoſób robienia ſoku cielęcego.

Włóż na ſpód rondla trochę ſłoniny, kilka zrazików cebuli i cielęciny cienko kraianey na wierzchu; niech wprzòd przy małym ogniu z ſiebie ſok puści, i trochę ſię przy rumieni, potym zaley bullionem, gotuy przez pòł godziny, nareſzcie przecedź przez ſito, weżmiesz do czego zechcesz.

Wſzyſtkie inne ſoki tak ſię robią.

§. 53.

Zrazy z cielęciny.

Na danie.

Weź cielęcinę pieczoną na rożnie, po-

kray na zrazy cienko, włóż w rondel z pietruſzką, cebulą, kawałkiem czosnku, ſzarlotką, wſzyſtko uſiekay, oſól, opieprz, wrzuć chleba oſzrodek, kawałek maſła, mięſzay często, aż ſię ſos wyſadzi, na wydaniu napuść ſoku z cytryny, wyday na ſtół ciepło.

§. 54.

Ruel albo okrągła ſztuka z cielęcego uda ze śmietaną.

Na przydatek.

Weź ruel albo okrągłą ſztukę z uda cielęcego, pokray na kawałki wielkości pół iaia, naſzpikuy każdy kawałek ſłoniną, oſól, wſyp korzeni, pietruſzki, cebuli, grzybków ſiekanych; włóż w rondel z maſłem, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, zaley bulionem, i *ſzklanką wina białego*, gotuy i wyſadź ſos dobrze; na wydaniu zapraw trzema żółtkami z iaiów, ze śmietaną, przygrzey nie gotuiąc.

§. 55.

Chleb z cielęciny.

Do funta mięſa z uda cielęcego, weź tyleż tłuſtości wołowey, uſiekay razem, włóż pietruſzkę, cebulę, ſzarlotkę uſiekaną, oſól, opieprz,

opieprz, wbiy dwa iaia świeże całe, wley kubek śmietany, wyśmaruy panewkę i obłóż liſtkami ſłoniny, włòż te ſiekanie, ieżeli masz potrawę z mięſa lub iarzyny ugotowaną i przeſtudzoną, możesz w śzrodek ſiekania włożyć, przykryi liſtkami ſłoniny, upiecz w piecu, úpiekłſzy, wyimiy z wolna, ażebyś nie zepſuł, zròb wśrzodku tego chleba czyli baby dziurę, naley ſoſu czyſtego i trochę oſtrego. Tak ułożywſzy na połmiſku day na ſtół.

§. 56.
Cielęcina duſzona po mieyſku.
Na danie.

Weź z uda cielęcego mięſa gruby na dwa palce kawał, naſzpikuy ſłoniną, obgotuy moment w wodzie gorącey, dogotuy zaś z bullionem, wiązką pietruſzki, ſzczypiorem tymiankiem i bazyliką, ugotowawſzy wyimiy z rondla, zbierz tłuſtość z ſoſu, przecedź ſos przez ſito w inny rondel, i wygotuy go dobrze, włóż potym mięſo niech ſię uglaſſeruie, gdy ſię z tey ſtrony gdzie ſzpikowane uglaſſeruie, ułoż na półmiſku, przygrzey ſos, zaley z gąſzczem i bullionem, na wydaniu podley cielęcinę.

§. 57.
Chrząſtki cielęce z truflami czyli kości biodrowe.
Na danie.

Weź trzy kości biodrowe złącz razem, odkroy nie potrzebne kawałki mięſa, naſzpikuy lub obłòż ſłoniną i truflami, utratowanemi z ſolą, pietruſzką, cebulą, ugotuy w bullionie; ugotowawſzy, tłuſtość zbierz, włòż dwie łyżki gąſzczu, wyſadź ſos, ażeby był ni zbył gęſty, ni rzadki, podley kości biodrowe z cielęciny.

§. 58.
Inaczey cielęcina.
Na przydatek.

Pokray z uda cielęcego mięſo tak iak do duſzenia wyżey, zrób ſkrzyneczki papierowe białe według wielkości mięſa kawałków, wyſmaruy maſłem, włóż to mięſo z maſłem, pietruſzką, cebulą, ſzarlotką i grzybkami uſiekanemi, oſól, opieprz, włòż te ſkrzyneczki na roſt, podłoż papieru arkusz ſmarowany maſłem, upiecz nad zarzewiem zwolna, upiekłſzy z iedney ſtrony przewróć na drugą. Day na ſtòł w ſkrzyneczkach, polawſzy po wierzchu octem.

§. 59.
Galaretta dla chorych.

Weź w garnek albo tygiel kurę oczyſzczoną i wyprawioną, z podkolanka cielęcego bliſko pułtora funta mieſa, i dwie kwarty wody, ugotuy i zſzumuy, potym zbierz tłuſtość, przeceć bullion przez ſito, przeley w rondel, w kray kilka kawałków cytryny ze ſkórki obrawſzy, ieżeli nie masz cytryny wpuść kilka kropel octu z wina białego, wſyp ćwierć funta cukru, trochę ſoli, dwie ſzczubcie koryandru, i mały kawałek cynamonu, gotuy przez kwadrans, wbiy trzy iaia z białkami i ſkorupkami, zagotuy z wolna, mieſzaiąc częſto, aż galaretta zrobi ſię czyſta, i do trzech pułkwaterek wygotuie ſię; przecedź przez ſerwetę białą, wyciśniy dobrze, włóż galarettę w naczynie czyſte, poſtaw na zimnym mieyſcu, albo na lodzie, użyiesz gdy trzeba.

§. 60.
Ogony cielęce à la St. ménéhoult.
Na przydatek lub przyſtawkę.

Pokray trzy ogony cielęce na dwoie, obgotuy w wodzie gorącey, włóż w garnek z bullionem tłuſtym, wiązką pietruſzki, cebulą, kucikiem czosnku, trzema goździkami,

dwiema ſzarlotkami, bobkowym liściem, tymiankiem, bazyliką, ſolą, pieprzem, marchwią, i paſternakiem, ugotuy i wyſadź ſos dobrze, przeſtudź, przecedź ſos przez ſito razem z tłuſtością, wley w rondel, wbiy trzy iaia z mąką, zapraw, przyſtaw do ognia, aż ſię zgęſtnie, nareſzcie obmocz ogony w tłuſtości, poſyp chlebem, ułóż na pułmiſku, przyrumień pod pokrywą, wyday z ſoſem oſtrym.

§. 61.

Potrawa dana w rondlu.

Na danie.

Ugotuy trzy ćwierci funta ryżu w małym garczku z bullionem, i tłuſtością topioną; ugotowawſzy tłuſto i gęſto, włòż na ſpòd pułmiſka ſrebrnego lub innego, który ſię zda na ogień poſtawić, ryżu na grubość dwóch talerów, na ryżu połóż iakie ci ſię podoba mięſo, choćby i mięſzane, trzeba żeby było gotowane i dobrze zaprawne, przyłóż wſzyſtko mięſo ryżem, pogładź nożem, poſtaw pułmiſek na gorącym popiele, przykryi pokrywą od tortu, nałóż ognia na wierzchu, przyrumień ryż pięknie, na wydaniu nachyl pułmiſek, zbierz tłuſtość, wyday na ſu-

cho, albo ieżeli chcesz możesz dać z iakim małym ſoſem.

§. 62.

Brezolle cielęce.

Na przyſtawkę lub na danie.

Pokray ruel cielęcy iak naycieniey, ſzeroko na palec, tyle żeby półmiſek okryło, Weź pietruſzki, cebuli, ſzarlotki, uſiekay drobno, wley w rondel oliwy przedniey lub maſła, wzruć zioł różnych przednich ſiekanych, oſól, opieprz, ułoż na tym trochę ruelle cielęce czyli brezolle, potym poſyp ziołami, przyłòż maſłem lub wley oliwy, oſòl trochę, i opieprz, znowu włożyſz warſztę brezollòw tym ſpoſobem wſzyſtko w rondlu ułożysz, nareſzcie przykryiesz liſtkami ſłoniny i papierem białym, pokrywą rondel przyłożysz, i na gorącym zarzewiu przez pòłtory godziny gotować będziesz, w pòł przegotowawſzy, wley pòł ſzklanki wina białego, gdy iak ſię należy ugotuią, dasz tłuſtość zebrawſzy z ſoſem na ſtòł.

ROZDZIAŁ VI.

O wieprzowinie.

Wieprzowina ieſt ſmaku bardzo przyiemnego, i w kuchni obeyść ſię bez niey niemozna, iednak nie wiele tu używana będzie, ponieważ lubo to mięſo poſilne, ale trudne do ſtrawienia, i żołądek oſłabia, przecież dogadzaiąc wieprzowinę lubiącym, cokolwiek o niey nadmięnię.

§. 1.

O głowie wieprzowey.

Na wielką przyſtawkę.

Daie ſię równie iak głowa dzika; opal ią w przòdy nad płomieniem, wytrzyi mocno cegłą, nareſzcie oſkrob nożem.

Oczyſzczywſzy, wybierz kośei przez połowę nie pſuiąc ſkóry, naſzpikuy w śrzodku ſłoniną, oſól, wſyp korzeni, pietruſzki, cebuli, grzybków, czosnku, uſiekay wſzyſtko, obwiń chuſtą białą, obwiąż, ugotuy z bullionem, winem czerwonym, wiążką pietruſzki, cebuli, marchwi, ſolą i pieprzem, ugotowawſzy wyſtudź dobrze, połoź na ſerwecie, day na przyſtawkę na śzrodek ſtołu.

§. 2.
Ser z wieprzowiny.
Na wielkie danie na zimno.

Głowę wieprzową oczyść pięknie, wyimiy kości, wykróy mięso i tłustość nietykaiąc skóry, toż samo mięso pokray drobno, i tyleż tłustości, oddziel chude osobno, tłuste osobno, pokray uszy także na zraziki, przypraw po obydwóch stronach, osòl, opieprz, wsyp tymianku, bobkowego liścia, bazyliki, goździków sześć, dwie szczubcie koryandru, pół muszkatołowey gałki, dwie odnożki czosnku, cztery szarlotki, wszystko posiekane drobno, garść natki pietruszczaney, włóż skòrę z głowy wieprza w rondel, ułoż zraziki mięsa, warsztę zrazów, szynki drugą, potym pietruszki, i tak przeplatuiąc wszystko ułożysz, skończywszy, zaszyi obwiń w chustę białą, obwiąż, wlaw ten ser wieprzowy w garnek proporcyonalny, gotuy przez sześć albo siedem godzin z bullionem, kwartą wina białego, cebulą, marchwią, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, odnożką czosnku, solą, i pieprzem, ugotowawszy wyimiy niech osiąknie, włóż w naczynie przyzwoite, za studź, day na zimno.

§. 3.

Uſzy, ozorek, i nóżki wieprzowe iak ſporządzać?

Na przyſtawkę.

Uſzy gotuią ſię w rondlu tym ſpoſobem, iako głowa, ugotowawſzy poſyp chlebem, opiecz, day na ſucho.

Ozòr daie ſię z ſoſem oſtrym, a lepſzy ieſt ſolony i wędzony, nòżki podobnież zaprawisz i ſporządzisz iak uſzy.

§. 4.

Szynki iak zaprawiać i ſporządzać.

Cwierci zadnie z wieprza biorą ſię na ſzynki, i naſolone wędzić trzeba, oraz zaprawić tym ſpoſobem.

Zrób ſapor z ſoli, ſaletry, i ziòł pachniących, iako tymianku, bobkowego liścia, bazyliki, balzaminy, maioranku, combru, namocz na wpòł w wodzie, na wpòł w winie, niech ten ſapór przez 24 godzin z zielami poſtoi, potym zley czyſto, namocz w nim ſzynki na dni 15. Po tych dniach wyimiy z ſaporu niech oſiąkną i powieść w kominie do wędzenia.

Uwędziwſzy, ażeby ſię konſerwowały,

poley winem i octem, na wierzchu przyłòż popiołem.

Na wielką przyſtawkę.

Gdy chcesz gotować, oczyść, wymocz w wodzie przez dni trzy, obwiń w chuſtę czyſtą i włòż w kociołek więkſzy od ſzynki. Naley dwie kwarty wody, i tyleż wina czerwonego, włòż pietruſzki, wiązkę z bazyliką, tymiankiem i innemi ziołami, gotuy ſzynkę przez pięć lub ſześć godzin przy małym ogniu. Ugotowawſzy przeſtudź w kociołku, potym wyimiy i obciąguiy zwolna ſkòrę nietykaiąc tłuſtości, poſyp po wierzchu pietruſzką ſiekaną, trochę pieprzem, chlebem tartym, nareſzcie przyrumień łopatką rozpaloną, i dasz zimno na ſerwecie na wielką przyſtawkę.

§. 5.

Kotlety wieprzowe z zaprawą.

Na danie.

Pokray kotlety, ugotuy z bullionem, wiązką pietruſzki, ſolą, i pieprzem, obgotuy mleczko cielęce, pokray w koſtkę, włòż w rondel z grzybkami, wątrobką z drobiu, kawałek maſła, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley połowę bullionu, połowę wina białego, ſoku ile potrzeba dla zaprawie-

nia potrawy, ofól, opieprz, wrzuć wiązkę pietrufzki, cebulę, pół odnóżkę czosnku, dwa goździki, ugotuy, i wyfadź dobrze fos, poley nim kotlety.

§. 6.

Kifzka wieprzowa także z dzika.

Ufiekay cebulę, ugotuy z wody, z trochą fadła, ugotowawfzy, gdy fama tłuftość zoftanie, pokray fadło w koftkę, włóż w rondel do cebuli, ze krwią i kwaterką śmietany, ofól, i korzeniami różnemi przypraw, napełniy kifzki przez połowę większą, zawiąż obydwa końce u każdey kifzki, ugotuy w wodzie gorącey przez kwadrans, ażeby doświadczył ieżeli są ugotowane, wyimiy przekol fzpilką, ieżeli krew nie wytryfknie, znak ieft że ugotowane, narefzcie wyimiy, przeftudź, opiecz, day na ftół.

§. 7.

Kifzka z różnego mięfa.

Na przydatek.

Weź iakiego chcesz mięfa pieczonego na rożnie, ufiekay drobno, z mięfzay ze krwią wieprzową, fadłem w koftkę drobną kraianym, i trochę śmietany, ofól, wfyp korzeni, pietrufzki, cebuli, trochę bazyliki

usiekawszy, włóż tę massę w kiszkę, napełniy trzy części, zawiąż końce; zagotuy kilka razy w wodzie gorącey, ugotowane, opiecz, day kiedy zechcesz.

§. 8.

Kiszka biała po mieysku.

Na przydatek.

Przystaw do ognia kwartę mleka, ugotuy, wsyp potym dobrą garść ośrzodku chleba, przetrzyi przez durszlak, ugotuy razem obracaiąc często, aż wszystko mleko w bułkę wsiąknie i zgęstnie, wystudź, pokray sześć cebul w kostkę, usmaż zwolna z masłem, przyday pół funta sadła siekanego, zmieszay z cebulą odstawiwszy od ognia, wsyp także w śrzodek chleba, wbiy razem sześć żółtków z iaiów, i półkwaterek śmietany, osól, wsyp korzeni, weź kiszki według upodobania pokraiane na długość, włóż tę zaprawę, w kiszki trzecią część, zawiąż końce, ugotuy w wodzie gorącey, przez kwadrans, ugotowawszy, przestudź, opiecz w papierowych skrzyneczkach, na wydaniu day opieczone.

§. 9.
Sposób robienia małych kiełbas.

Pospolicie bierze się mięso wieprzowe przerastałe tłustością, ieżeli chcesz i innego, bądź cielęciny, zaiąca, albo krolika, przydasz sporo tłustości: usiekay z pietruszką, cebulą, osól, zapraw korzeniami, nałòż kiełbaśnice tym mięsem, *zawiąż* z obydwóch końcòw, uwędź w kominie przez dwa dni, potym gotuy dwie lub trzy godziny w bullionie z solą, możesz przydać gdy zechcesz szczypioru siekanego, i sadła topionego nim nadzieiesz, podobnież i trufli przymięsać można.

§. 10.
Inaczey kiełbasy i kiszki.
Na przydatek.

Weź kiszki tłuste z wieprza oczyściwszy, pokray na iaką chcesz długość, namocz w wodzie, z octem, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, zmięszaney, niech przeydą tym smakiem, weź część tych kiszek, pokray drobno, podobnież sadło i mięso wieprzowe, przypraw korzeniami, osòl, przyday trochę anyżku, nałòż kiełbaśnice, ugotuy w wodzie na pòł z winem, z solą, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, trochą sadła, ugotowawszy,

przeſtudź, na wydaniu opiecz, dasz na przydatek.

§. 11.

O proſięciu.

Proſię upieczone dasz tym ſpoſobem: oparzywſzy i oczyściwſzy, nadkroy ſkóry nad karkiem, i pod łopadkami, żeby ſkòra nie pękła, piekąc ſmaruy tłuſtością lub ſłoniną, upieczone day na ſtoły świeże dla ſkórki żeby nie zmiękła.

§. 12.

Proſię guſtem au douillet.

Na wielką przyſtawkę na zimo.

Zròb bullion z pręgi wołowey i podkolanka cielęcego, przyday dwie nòżki, wiążkę pietruſzki, cebulę, dwie odnóżki czosnku, trzy goździki, połowę muſzkatołowey gałki, marchew, ugotowawſzy mięſo przecedź bullion przez ſito, włóż proſzę w naczynie mierne, i cztery wielkie raki, naley przecedzonym bullionem, przyday kwartę wina białego, ſoli, pieprzu, gotuy przez półtory godziny, potym przecedź znowu bullion ten przez ſito, zbierz tłuſtość, poſtaw na piecyku, ażeby ſię zſiadła galaretta, wpuść ſoku z pół cytryny, i włóż ſześć białkòw, od iay z ſkorupkami ubi-

tych, gdy ſię uklaruie przepuść przez ſerwetę; ułoż proſię na półmiſku, cztery raki naſpodzie z pietruſzką zieloną, poley galarettą proſię po wierzchu, wyſtudziwſzy, umocz w wodzie gorącey ſpodek półmiſku czyli innego naczynia na ktòrym proſię będzie, przewròć prędko na inny półmiſek z ſerwetą na ſpodku ułożoną, day potym na ſtòł.

§. 13.

Inaczey proſię.

Na przydatek lub danie.

Weź oſtatek z proſięcia pieczonego co zeydzie ze ſtołu, pokray na zrazy drobne, włòż w rondel maſła kawałek, grzybków ſiekanych, wiązkę pietruſzki, cebulę, kucik czosnku, dwie ſzarlotki, dwa goździki, pół bobkowego liścia, tymianku, bazyliki, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę wina białego, tyleż bullionu, ſoli, pieprzu, gotuy zwolna, ſos wyſadź do połowy, nareſzcie zapraw trzema żòłtkami, z dwiema łyżkami ſoku winnego tyleż bullionu ubitemi: przygrzey niegotuiąc, wyday ciepło.

§. 14.
Proſię po liońſku.

Na przyſtawkę wielką na zimno.

Oczyściwſzy i wyprawiwſzy proſię, wybierz kości, głòwkę i nogę w całości zoſtawisz, zrób nadzienie tym ſpoſobem, wley w rondel kwartę mleka, gdy ſię zagotuie wſyp ośrzodku bułki pòł fonta, niech ſię gotuie, aż zgęſtnie i wſzyſtko mleko wſiąknie, mięſzay częſto, żeby ſię nie przypaliło, przeſtudź, weź z uda cielęcego mięſa bliſko funt, tyleż tłuſtości wołowey, uſiekay razem, przyday ośrzodek bułki, pietruſzki, cebulę, dwie ſzarlotki, grzybòw, wſzyſtko uſiekay drobno, oſòl, opieprz, wbiy cztery iaia z białkami i żółtkami, pokray w koſtkę wątrobkę z proſięcia, tyleż ſzynki, zmięſzay z nadzieniem, włòż to wſzyſtko wśrzodek proſięcia, zaſzyi, załòż porządnie, iakby do upieku, przykryi liſtkami ſłoniny, obwiń w ſerwetę obwiąż, gotuy przez trzy godziny, na wpół z bullionem i winem białym, marchwią, cebulą, wiązką pietruſzki, ſzarlotką, odnożkiem czosnku, goździkiem, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, ugotowawſzy, przeſtudź day zimno na ſerwecie, na przyſtawkę wielką.

ROZDZIAŁ VII.

O baranku.

Lubo baranek nie ieſt naywybornieyſzy w ſmaku i niezbyt zdatny do kuchni, gdy mięſo w nim chude, atoli ſpoſób ſporządzania niektórych części opiſzę.

§. 1.

Podrubki baranka po mieyſku.

Pod nazwiſkiem podrubki baranka, ma ſię rozumieć: głòwka, wątrobka, ſerce, lekkie, i nòżki.

Od głòwki odrzuć ſzczęki, wypłucz w wodzie, inne podrubki pokray na kawałki, obciągnione, ugotuy w bullionie, z maſłem, wiązką pietruſzki, ſolą, i pieprzem, ugotowawſzy, zapraw trzema żółtkami świeżemi z mlekiem, przygrzey ſos wley potym odrobinę ſoku winnego, ułoż głowę na pułmiſku, odkryi mòzg, w koło podrubkami, poley ſoſem po wierzchu.

§. 2.

Głòwka baranka z różną zaprawą.

Weź dwie głòwki baranka z karczkiem, oddeym

oddeym ſzczęki i pyſzczek, obciągniy i ugotuy w wodzie białey iak uſzy cielęce pag.

Inaczey:

Włòż głòwkę w garnek, naley bullionem, wrzuć wiązkę pietruſzki, z bazyliką, tymiankiem, marchew, cebulę, wſyp ſoli, pieprzu, wkray pół cytryny obrawſzy ze ſkury, ugotuy przy małym ogniu, ugotowawſzy, odkryi mózg, ułoż na pułmiſku, dasz z iakim zechcesz ſoſem, iako to hiſzpańſkim, ſoſem poſilnym, z ſalſzą pieprzną, albo z ſoſem zielonym, daie ſię także z zaprawą z kurzych grzebieni albo truſli.

Robią potaż *biało z głòwką baranią.*

§. 3.

Cwierć baranka.

Cwierć baranka przednia ieſt ſmacznieyſza niż zadnia, zazwyczay daie ſię pieczona na rożnie, albo duſzona pag. i glaſſerowana.

Można także dać duſzoną z zaprawą ze ſzpinakiem, albo gotowaną z ogurkami.

Sporządź na danie po angielſku, przydawſzy kotlety opiekane, iak kotlety ſkopowe.

§. 4.
Zrazy z baranka.

Na przydatek.

Włòż w rondel kawałek masła; grzybów kraianych w zraziki, wiązkę pietruszki z bazyliką, tymiankiem, goździkami, przystaw do ognia, wsyp szczubeć mąki, zaley bullionem, ugotuy aż się sos wysadzi. Włòż potym zrazy z baranka pieczonego cienko kraiane, zapraw trzema żòłtkami z mlekiem ubitemi, przygrzey sos nie gotuiąc, na wydaniu wley trochę soku agrestowego albo octu winnego.

§. 5.
Inaczey zrazy.

Przegotuy śmietany mięszaiąc często, ażeby się nie zwarzyła, włòż potym zrazy z baranka kraiane pieczonego, przygrzey razem, przypraw dobrze, i day na stòł.

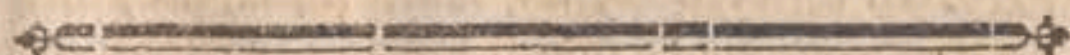
§. 6.
Mleczko z baranka.

Mleczko z baranka podobnież użyć można do zaprawy i tak sporządzić iak cielęce pag.

§. 7.
Nóżki baranka.
Na przyſtawkę.

Ugotuy dwanaście nòżek baranka, i 18 albo 20 małych białych cebulek, zrób rumiane z ośrzodka chleba, trochy ſera tartego, kawałka maſła, trzech żołtek z iaiòw, zmięſzay wſzyſtko razem, rozpoſtrzey na ſpodku pułmiſka, na którym masz dać, poſtaw ten pułmiſek na gorącym popiele, niech ſię trochę przypiecze, ułoż potym na wierzchu nóżki baranka, cebulkami białemi przekładane, przygrzey ieſzcze trochę, nareſzcie oſącz z tłuſtości, poley ſoſem dobrym z cielęciny.

Ozorek, nóżki, i ogon, podobnież ſporządzać możesz iak ſkopowe.



ROZDZIAŁ VIII.
O ptaſtwie domowym czyli drobiu folwarcznym w powſzechności.

Opiſawſzy doſtatecznie o mięſie iadkowym, teraz przyſtąpmy do mięſa delikatnieyſzego: Zaczynam od kurcząt, które ſą nayzdrowſze

z przyczyny, iż to mięso ieſt miernie poſilaiące, i do ſtrawienia łatwe, dla czego i chorym ieść zazwyczay pozwala ſię.

Każde ptaſtwo zabite, powinno być ſkubane na ſucho, a opaliwſzy nad ogniem wyprawione; pomiiam ſpoſòb wyprawiania, który w powſzechności ieſt wiadomy.

§. 1.
Frykas z kurcząt.

Na danie.

Dwoie kurcząt pięknych oſkub, opal, i wypraw, podziel na części, wymocz trochę w letniey wodzie, załòż wątrobkę i pępki u ſkrzydeł, włóż potym w rondel z maſłem, wiązką pietruſzki, cebulą, bobkowym liściem, tymiankiem, bazyliką, goździkami, grzybami, i zrazem którym ſzynki, ieżeli masz, przyſtaw do ognia, wyſadź ſos dobrze, wſyp ſzczubeć mąki, zaley trochę wodą ciepłą, oſól, opieprz, zagotuy znowu, na wydaniu, zapraw żółtkami z iaiòw ze śmietaną albo mlekiem, przygrzey nie gotuiąc, wpuść ſoku z cytryny, albo trochę octu, ułoż frykas na półmiſku, drubka na ſpodzie, ſkrzydełka i nóżki na wierzchu, poley wſzyſtko ſoſem, ieżeli chcesz mieć

ſrykas bielſzy, ociągniy ſkòrkę przed gotowaniem z kurcząt, nim podzielisz na części.

Możesz dać także kurczęta rumiano z karczochami wſpòł gotowanemi, pokray kurczęta na części, włóż w rondel z maſłem, wiązką pietruſzki, tymianku, bazyliki i karczochami kraianemi, wſyp ſzczubeć mąki, zaley bullionem, trochę ſoku, i pół ſzklanki wina białego, zagotuy przy małym ogniu, zbierz tłuſtość, ugotowawſzy, wyday z ſoſem zawieſiſtym.

§. 2.

Kurczęta po tatarſku.

Wyprawiwſzy, obciągniy kurczęta nad ogniem, przekróy przez połowę, wyłam kości, umarynuy w rozpuſzczonym maśle, włòż pietruſzki, cebuli, grzybków, odnożkę czosnku, wſzyſtko uſiekay, oſòl, opieprz, obmocz w maśle, poſyp chlebem, upiecz, day na ſucho, albo z małym ſoſem.

§. 3.

Kurczęta w ſkrzyneczkach.

Oporządziwſzy iak ſię należy kurczęta, umarynuy, z pietruſzką, cebulą, ſzarlotką, czosnkiem, wſzyſtko w całości z maſłem lub oliwą przednią, ſolą, i pieprzem, zrób ſkrzy-

neczki z papieru, włóż w nie kurczęta przyprawione, przyłóż listkami słoniny, i papierem, opiecz zwolna na ruście albo pod pokrywą tortu, opiekłszy, odrzuć zioła i słoninę, wpuść kilka kropel soku winnego, day w skrzyneczkach, alboliteż, wyiąwszy z nich dasz z sosem, iakim chcesz.

§. 4.
Kurczęta pieczone na rożnie.

Opal nad ogniem i wypraw kurczęta, włóż wśrzodek słoniny tartey, i wątrobkę z kurcząt siekaną, trochę pietruszki, cebulę siekaną, osòl, zaszyi, ażeby nic nie wypadło, ociągniy w rondlu w tłustości, potym upiecz na rożnie, obwiń słoniną i papierem, gdy się kurczęta upieką, ułoż na pułmisku, day z sosem lub zaprawą iaką zechcesz, iako to:

z sosem posilaiącym *albo* z sosem karpim.
z sosem hiszpańskim - - z sosem włoskim.
z sosem sułtańskim - - z sosem ostrym.
z sosem niemieckim - - z sosem królowy.
z sosem angielskim.
z sosem białym z kaparami i serdelem.

Lub też z różnemi zaprawami, iako to:
z truflami *albo* z rakami.
Pieczarkami - - z pistaciami.

Smarżami *albo* z wątrobkami.
z małym grochem - - z rożkami.
z ogórkami - - z ostrzygami.

§. 5.

Kurczęta z grzankami.

Na danie.

Weź dwoie dużych kurcząt, zrób nadzienie z wątrobki, upiecz na rożnie obwinięte słoniną i papierem, upieczone day z sosem następuiącym: usmaż grzanki w maśle, albo oliwie przedniey, osącz, i w tey samey tłustości usmaż cebulę kraianą, przesmażywszy przyday pietruszki, szarlotki, iednę wątrobkę, usiekay wszystko, wley szklankę wina białego, i dobrą łyżkę gąszczu, zbierz tłustości z sosu, osól, opieprz, zagotuy przy małym ogniu przez kwadrans, wyday kurczęta, obłożywszy grzankami.

§. 6.

Kurczęta z kalafiorami.

Oczyszczone kurczęta iak się należy, nadziey wątrobką siekaną, z masłem, pietruszką, cebulą siekaną, solą, i pieprzem, ociągniy w rondlu w maśle lub sadle topionym, potym obwiń w słoninę i papier masłem smarowany, upiecz na rożnie, upieczone ułoż na pul-

miſku, w koło zaś obłòż karafiołami iuż gotowanemi w wodzie z maſłem i ſolą, poley ſoſem po wierzchu z robionym z gąſzczem, maſłem, ſolą i pieprzem.

§. 7.

Inaczey kurczęta.

Oczyściwſzy, przekròy na dwoie kurczęta, *włóż* w rondel z *maſłem*, kawałkiem czosnku, dwiema ſzarlotkami, grzybami, pietruſzką, cebulą ſiekaną, przyday ſzczubeć mąki, wley ſzklankę wina białego, tyleż bullionu, oſól, opieprz, ugotuy i wyday ſos, zbierz tłuſtość na wydaniu.

§. 8.

Kurczęta z ſyrem.

Na danie.

Oporządzone, wyprawione i ułożone iak ſię należy kurczęta, włóż w rondel z maſłem, wley pół ſzklanki wina białego, tyleż dobrego bullionu, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebulę, pòł bobkowego liścia, tymianku, bazyliki, trochę ſoli, pieprzu, gotuy godzinę przy małym ogniu, potym wyimiy kurczęta, włòż maſła iak orzech z mąką utratowanego, przygrzey, wley część ſoſu na pułmiſek, wſyp na to ſera małą garść tartego, potym włòż

kurczęta, znowu poley ſoſem i poſyp ſerem tartym, poſtaw pułmiſek nad piecykiem pod pokrywą niech ſię przyrumieni, wydasz na ſtòł ciepło, ieżeli ſer będzie ſtary nie trzeba bardzo kurcząt ſolić.

§. 9.

Kurczęta z eſtragonem czyli toruń zielem.

Na danie.

Obgotuy przez pòł kwadranſa dobrą garść eſtragonu, przełòż w zimną wodę, uſiekay wyciſnąwſzy, opal, oczyść i wypraw kurczęta, uſiekay wątrobki, przyday maſła, część eſtragonu ſiekanego, ſoli, pieprzu, włòż to nadzienie w śrzodek kurcząt, ociągniy w rondlu z maſłem, obwiń na pierſiach ſłoniną i papierem, upiecz na rożnie, upiekłſzy włòż reſztę eſtragonu w rondel z wątrobkami, maſła iak orzech z mąką tratowanego, wbiy dwa żòłtka, wley pòł ſzklanki ſoku, dwie łyżek bullionu, odrobinę octu, ſoli, pieprzu, przygrzey ſos nie gotuiąc, wyday kurczęta.

§. 10.

Kurczęta po fliſowſku.

Na danie.

Obkròy dwanaście cebulek białych z oby-

dwòch końców, obgotuy przez pòł kwadransa w wodzie gorącey, przełóż w zimną dla zdięcia pierwszey skòrki, pokray dwie marchwi, i ieden pasternak na długość dwòch palcy, zrumień w rondlu kawałek masła, z dwiema szczubciami mąki, mięszaiąc często: wley szklankę wina białego, tyleż bullionu, włóż marchew i cebulki małe, wiązkę pietruszki, pół odnòżki czosnku, dwa goździki, bobkowy liść, tymianku, bazyliki, osól, opieprz, gotuy z wolna przy małym ogniu; potym dwoie kurcząt obciągniy w maśle, pokray na czworo, włòż w zaprawę i drubka, gotuy godzinę pomału, ugotowawszy i sos wysadziwszy, przyday serdela siekanego, i dobrą szczubeć kaparòw, wyday ciepło.

§. 11.

Kurczęta po ogrodnicku.

Na danie.

Przekròy na połowę kurcząt dwoie, wprzód oporządziwszy iak się należy, umarynuy przez godzinę z masłem ciepłym, pietruszką, cebulą, grzybkami, wszystko usiekawszy, osól, opieprz, wyimiy potym kurczęta z marynady, posyp chlebem, opiecz resztą marynady polewaiąc, upieczone dasz z sosem

zrobionym, z ſokiem cielęcym, ſolą, pieprzem, pietruſzką ſiekaną, dwoma żółtkami, przy grzey nie gotuiąc.

§ 12.

Kurczęta Zybetowym ſmakiem.

Na danie.

Podziel kurczęta na cząſtki, włóż w rondel z drobkami, grzybkami, wiązką pietruſzki, cebulą, odnóżkiem czosnku, pół bobkowego liścia, tymiankiem, bazyliką, goździkami, i maſłem, przyſtaw do ognia, włòż dobrą ſzczubeć mąki, wley ſzklankę wina białego, bullionu, ſoku ile potrzeba do zaprawy, *ſoli*, *pieprzu*, gotuy i day z ſoſem zawieſiſtym.

§. 13.

Kurczęta z małym grochem.

Na danie.

Pokraiane kurczęta na części włóż w rondel z kwartą grochu, kawałkiem maſła, wiązką pietruſzki, cebulą, przyſtaw do ognia, wſyp dobrą ſzczubeć mąki, wley połowę ſoku, połowę bullionu, gotuy i wyſadź ſos dobrze, na wydaniu odrobinę poſòl, i cukru włòż ieżeli chcesz.

§. 14.

Kurczęta po hiſzpańſku.

Na danie.

Wybierz kości, niepſuiąc nic ſkórki, natomiaſt nałóż zaprawą z mleczka cielęcego, ułóż okrągło i obwiąż, obłóż ſłoniną, i obwiń chuſtą czyſtą, ugotuy z winem białym, dobrym bullionem, wiązką pietruſzki, bazyliki, tymianku, goździkami, nareſzcie dasz na ſtół z ſoſem hiſzpańſkim.

§. 15.

Kurczęta à la Ste Ménéhoult.

Na danie lub przydatek.

Włòż w rondel dwoie kurcząt, z maſłem, ſzklanką wina białego, ſolą, pieprzem, wiązką pietruſzki, cebulą, odnożkiem czosnku, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, goździkami, gotuy z wolna, niech ſoſem przeydą, potym obmocz kurczęta w iaiach ubitych; poſyp chlebem, poley znowu maſłem, i chlebem przeſyp, opiecz na roście pięknie, day na ſucho albo z ſoſem czyſtym, trochę oſtrym.

§ 16.

O kurach ſtarych i młodych.

Kokoſze ſtare i młode ſą dobre na ro-

ſól, i używaią do galarety mięſney dla chorych, przydawſzy podkolanko cielęce, robi ſię także roſół bardzo poſilny z kury z migdałów, galaret. i roſołów mięſnych.

Dobre ſą oraz na wygotowanie na ſmak do zaprawy różnych ſoſów i wielu potraw.

O iendykach ſtarych i iendyczkach.

Iendyki ſzpikowane pieką ſię na rożnie, albo liteź liſtkami ſłoniny obkładane, oſobliwie gdy ſą młode, upieczone na zimno, cokolwiek zeydzie ze ſtołu, ſporządzić możesz z różną zaprawą, na zraziki pokraiawſzy, nogi zaś daią ſię opiekane *na róście* z ſoſem robert; inne naſtępuią.

§. 1.

Drubka z iendyka na frykas biało lub rumiano.

Na danie lub przydatek.

Weź od iednego albo dwóch iendyków drubka, to ieſt: ſkrzydła, nóżki, ſzyiki, wątróbki, pępki, oparz, i oczyść, włóż w rondel z maſłem, wiązką pietruſzki, cebulą, goździkami, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, grzybkami, przyſtaw do ognia,

wſyp dobrą ſzczubeć mąki, zaley wodą lub bullionem, oſòl, opieprz, ugotuy i wyſadź ſos dobrze, na wydaniu wyimiy wiązkę pietruſzki, zapraw trzema żółtkami z iaiów ze śmietaną ubitemi, przygrzey niegotuiąc, wley trochę octu, lub ſoku winnego.

Jeżeli chcesz dać rumiano, przyrumieniwſzy z mąką, wley bullionu połowę, i połowę ſoku cielęcego, wygotuy.

§. 2.

Spoſób ſporządzania ſtarych iendyków.

Możesz dać duſzone, wprzód oſkubiesz, wyprawisz i oporządzisz iak ſię należy, obciągniy nad węglami, naſzpikuy, oſòl, opieprz, wrzuć, pietruſzki, cebuli, ſzarlotki, wſzyſtko uſiekawſzy, wſtaw w garku wielkim iendyka, wley kwartę wina białego, bullionu, włóż marchwi, cebuli, wiązkę pietruſzki z bazyliką, tymiankiem, goździkami, ſolą i pieprzem, ugotuy przy małym ogniu, ugotowawſzy przecedź bullion przez ſito, wygotuy nagalaretę, przeſtudź, poley po wierzchu iendyka, reſztę ułóż wśrzodek, wyday na pułmiſku iendyka pietruſzką zieloną ugarnirowanego.

§. 3.
Nogi iendyka ze śmietaną.
Na danie.

Jeżeli wydasz iendyka nogi pieczone, ktòre zeszły ze stołu, nie trzeba ich szpikować, ieżeli zaś są surowe, na szpikuy wskroś słoniną, ugotuy następuiącym sposobem: włóż w rondel masła iak iaie z pòł łyżką mąki utratowanego, osól, opieprz, wrzuć pietruszki, cebuli, odnóżkę czosnku, dwie szarlotki, trzy goździki, bobkowy liść, tymianku, bazyliki, dwie szczubcie koryandru, wley pòłkwaterek mleka, obracay przy ogniu aż się ugotuie, włóż potym *nogi iendyka niech się zagotuią* zwolna, umaczay znowu nogi, posyp chlebem, opiecz resztą tłustości polewaiąc, włóż w rondel pół szklanki soku cielęcego, dwie łyżek soku agrestowego, soli, pieprzu, przygrzey, podley na spodzie nogi.

§. 4.
Inaczey iendyki.
Na danie.

Opaliwszy nad ogniem wybierz kości z iendyka, włóż wśrzodek nadzienie zrobione z wątrobek, grzybkòw, słoniny, wszystko pokray w małą kostkę, zmięszay z solą z ko-

rzeniami, pietruſzką, cebulą ſiekaną, zaſzyi iendyka, ułoż formę nakſztałt chleba, obwiń pierſi liſtkami ſłoniny i kawałkiem ſita, gotuy w garku miernym, wley bullionu, ſzklankę wina białego, włóż wiązkę ziół przednich, ugotowawſzy wyſtaw, trzymay w cieple, przeley ten bullion w inny rondel tłuſtość zebrawſzy, wygotuy ſos, przyday dwie łyżki gąſzczu, odwiń iendyka odrzuć ſłoninę, wyciśniy przez chuſtę z tłuſtości, poley ſoſem.

§ 5.
Jendyk inaczey.

Na wielkie danie.

Oſkub, opal, i wypraw iendyka, pierſi mu wyłam, nogi po zakładay i ſkrzydła włóż w rondel z maſłem albo tłuſtością ſtopioną, pietruſzką, cebulą, grzybkami, wſzyſtko uſiekay, obciągniy przy ogniu, potym przełóż w inny rondel z tą zaprawą, oſól, i opieprz, przykryi liſtkami ſłoniny pierſi, wley ſzklankę wina białego, tyleż bullionu ugotuy z wolna zbierz tłuſtość, włóż w ſos trochę gąſzczu, przygrzey day na ſtół.

§. 6.

§. 6.
Skrzydła z iendyka z ſzczypiorem czyli cebulą i ſerem.
Na danie.

Obgotuy ſześć albo ośm ſkrzydeł iendyka, włóż wrondel z wiązką pietruſzki, cebulą, goździkami, pół bobkowego liścia, trochą bazyliki, wley ſzklankę wina białego i tyleż bullionu, gotuy z wolna, w pół godziny potym włóż przynaymniey 12 małych cebulek obgotowanych w wodzie z ſolą i pieprzem, dogotuy, nareſzcie wyſtaw z ognia wyimiy, niech oſiąkną, ſos przecedź przez ſito, wygotuy, ieżeli rzadki bardzo, włóż iak orzech maſła utratowanego z mąką, przygrzey, wley na ſpód pułmiſka ſoſu, wſyp pół garści ſera tartego ſzwaycarſkiego albo parmezanu, ułoż te ſkrzydła na wierzchu cebulki, po między niemi, przykryi znowu ſerem tartym, poſtaw pułmiſek na piecyku, zagotuy zwolna, niech ſię ſos wyſadzi, przyrumień łopatką rozpaloną, albo pod pokrywą, wyday ciepło.

§. 7.
Skrzydła z iendyka na frykas.
Na danie.

Oczyściwſzy ſkrzydła iak ſię należy, ob-

gotuy, potym ſporządzisz frykas tym ſpoſobem i z tą zaprawą iak frykas z kurcząt o czym masz wyżey pag.

§. 8.
Skrzydła duſzone.
Na danie.

Weź dzieſięć, albo dwanaście ſkrzydeł z iendyka, lub piętnaście z pulard, oparz, oczyść, naſzpikuy drobną ſłoniną, obgotuy w wodzie gorącey, nareſzcie udusz tym ſpoſobem iak masz duſzone mięſo po mieyſku wyżey pag. 113

§. 9.
Skrzydła po hiſzpańſku.
Na danie.

Obgotowawſzy i oczyściwſzy włòż w rondel na ſłoninę w liſtkach na ſpodzie ułożoną, wley dwie łyżki dobrey oliwy lub maſła, iednę ſzklankę wina białego, tyleż dobrego bullionu, wiązkę pietruſzki, dwie odnożki czosnku, tymianku, bobkowego liścia, bazyliki, goździkòw, oſòl, opieprz, przyday dwie ſzczubcie koryandru, ugotowawſzy, przecedź przez ſito, zbierz tłuſtość, włóż trochę gąſzczu, włóż na pułmiſek ſkrzydła, poley ſoſem po wierzchu.

§. 10.

Skrzydła po ſliſowſku.

Na danie.

Z rumień łyżkę mąki z maſłem, wley pułkwaterek wina białego, tyleż dobrego bullionu, włòż ſkrzydła, przyday wiązkę pietruſzki, cebuli, dwie odnożki czosnku, tymianku, bobkowy liść, bazyliki, goździków, ſòl i pieprz, wpół przegotowawſzy włòż przynaymniey 12 białych cebulek, obgotuy wprzód przez kwadrans w gorącey wodzie, pokray grzaneczki z bułki okrągłe, przeſmaż z maſłem, ugotowaną zaprawę i ſos wyſadzony przydawſzy ſzczubeć kaparòw całych, wyley naſpód *pułmiſka*, po wierzchu zaś ſkrzydełka grzankami około obłóż i ſoſem poley.

§. 11.

Skrzydła z grochem zielonym.

Na danie.

Ugotuy ſkrzydła z dobrym bullionem, wiązką pietruſzki, bazyliką, goździkami i tymiankiem, oſól, opieprz, przyday kraianey ſłoniny ieżeli chcesz, weź pułkwarty grochu gotowanego z bullionem, ſzczypiorem i pietruſzką, przecedź poliwkę grochową przez ſito, włòż w nią ſkrzydła gotowane dla nabra-

nia ſmaku, na wydaniu ułoż ſkrzydła na pułmiſku, poley po wierzchu tą polewką grochową niezbyt gęſtą niezbyt rzadką.

§. 12.

Skrzydła z ſoczewicą.

Na danie.

Możesz tym ſamym ugotować ſpoſobem, iak z grochem zielonym, tu tylko ieſt ròżnica, iż nie włożysz, ani ſzczypioru z cebuli, ani pietruſzki w gotowaniu ſoczewicy.

§. 13.

Skrzydła z winem ſzampańſkim.

Na danie.

Ułoż na ſpodzie w rondlu zrazy cielęce, włòż ſkrzydła na wierzch, przykryi liſtkami ſłoniny, włòż wiązkę pietruſzki, wſyp ſoli, pieprzu, wley ſzklankę wina ſzampańſkiego, pòł ſzklanki dobrego bullionu, ugotuy przy małym ogniu, ugotowawſzy włòż dnie łyżki gąſzczu w ten ſos, zbierz tłuſtość, przecedź przez ſito, poley po wierzchu na pułmiſku ſkrzydła, dasz na ſtòł.

§. 14.

Skrzydła à la St. Ménéhoult.

Na danie.

Ugotuy ſkrzydła, wley ſzklankę bullio-

nu, pół ſzklanki wina białego, wiązkę pietruſzki, wſyp ſoli, pieprzu, ugotowawſzy przy małym ogniu, wyſadź potym ſos dobrze przeſtudź, wyimiy ſkrzydła, obmocz w oliwie lub tłuſtości, poſyp chlebem, opiecz pięknie i rumiano, poley ſoſem po wierzchu.

Można także też ſame ſkrzydła obmoczyć w iaiach ubitych i w tłuſtości uſmażyć chlebem poſypawſzy.

§. 15.

Skrzydła z małemi cebulkami.

Na danie.

Zrób zaprawę z małych cebulek, iako wyżey pag. 145. Weź iakie chcesz ſkrzydła od drobiu w rondel, naley bullionem, wrzuć wiązkę pietruſzki, z bazyliką, tymiankiem, goździkami, oſòl, opieprz, ugotuy, nareſzcie zbierz tłuſtość, przecedź przez ſito, włóż potym w zaprawę z cebulek dla nabrania ſmaku, wyday z ſoſem na ſtòł.

O pulardach i kapłonach.

Pularda daie ſię także na pułmiſek pieczona, obłożona w koło rzeżuchą, naſolona i octem polana.

Wątrobki z pulard, kapłonów, iendyków i wielkich kurcząt używaią ſię na zaprawę.

§. 1.
Pularda po mieyſku.
Na danie.

Oſkub, opal, wypraw pulardę, włóż na ſpód rondla, trochę maſła, dwie cebułki kraiane, połóż pulardę na wierzch pierſiami obròć na dòł, przykryi cebulą kraianą i marchwią, wiązką pietruſzki z ròżnemi ziołami, wſyp trochę ſoli, ugotuy pulardę nad gorącym zarzeniem, wpòł ugotowawſzy, wley pòł ſzklanki wina białego, gdy iak ſię należy ugotuie, zbierz tłuſtość z ſoſu, przecedź przez ſito, ułoż trochę gąſzczu, poley po wierzchu pulardę.

§. 2.
Pularda z pietruſzką.
Na danie.

Weź pulardę świeżą albo pieczoną, ktòra iuż była na ſtole, choćby iuż napoczętą, pokray na części, ugotuy w rondlu z bullionem, gąſzczem, ſolą, i pieprzem, ugotowawſzy i ſos wyſadziwſzy, włóż dobrą ſzczubeć pietruſzki ſiekaney, ktòrą wprzòd obgotuieſz

nim usiekasz, i wyciśniesz, na wydaniu, wley odrobinę soku winnego.

§ 3.

Inaczey pulardy.

Na danie.

Weź udka z pulard albo iendyka, alboli też same skrzydełka z pulard i iendyka, według czasu, zrób z tego sześć kiełbasek długości na palec, ze słoniną kraianą i z cebulą białą obgotowaną, włòż w rondel gotuy z bullionem, obłòż listkami słoniny na wierzchu i spodzie, przyday cytryny kraianey, i wiązkę ziół przednich, ugotowawszy ułoż na półmisku, zbierz tłustość z sosu, przecedź przez sito, włòż łyżkę gąszczu, przygrzawszy poley tym sosem po wierzchu.

§. 4.

Pularda z cebulkami.

Na danie.

Oporządziwszy pulardę, usiekay wątrobkę, włóż słoniny skrobaney, pietruszki, cebuli, i grzybkòw siekanych, osòl, opieprz, wymięszay dobrze to nadzienie, nadziey nim pulardę, zaszyi ażeby nie wypadło, upiecz na rożnie obłożywszy słoniną i papierem, upieczoną day z zaprawą z cebulek białych, ob-

kroiwſzy z obydwòch końców, gotuy przez kwadrans w wodzie gorącey, przełòż w zimną, dla zdięcia pierwſzey ſkòrki, ugotuy potym w bullionie, ugotowawſzy niech oſiąknie, przyday trochę gąſzczu dla ſmaku, przygrzey obłòż temi cebulkami w koło pulardę.

§. 5.

Inaczey pularda.

Na danie.

Oſkub, opal, i wypraw pulardę, zròb nadzienie z wątrobki, ſloniny tartey, pietruſzki, cebuli, ſzarlotki, wbiy dwa iaia, oſòl, opierz, nadziey wśrzodku pulardę, zaſzyi, ociągniy w rondlu z tłuſtością z garka zebraną, zatkniy na rożen, obłòż w koło zrazami ſzynki i chlebem miękkim, obwiń w papier biały kilka razy, ażeby ani tłuſtość, ani ſok nie wychodził, upiecz zwolna przy ogniu, z deymuiąc z rożna, podſtaw co na ſos ktòry zścieknie, ułoż pulardę na pułmiſku, ſzynkę i zraziki chleba w koło, i poley ſokiem zebranym.

§. 6.

Pularda po ſliſowſku.

Na danie.

Załòż pięknie ſkrzydła i nòżki u pular-

dy, naſzpikuy ſłoniną, gotuy z winem białym, trochą bullionu, ſześcią wielkich cebul, marchwią, paſternakiem kraianym, wrzuć wiązkę pietruſzki, goździków, cebuli, tymianku, bazyliki, parę kawałków cytryny, oſòl, opieprz, ugotuy przy małym ogniu, ugotowawſzy ułoż pulardę na pułmiſku, cebulę, i marchew w koło, poley ſoſem, tłuſtość zebrawſzy, ieżeli masz łyżkę gąſzczu, przyday będzie lepſzy.

§. 7.

Pularda po kucharſku.

Na danie.

Gdy wyprawisz pulardę, nadziey wątrobką, maſłem, pietruſzką, cebulą, odrobiną czosku, ſiekanemi, ſolą, pieprzem, wbiy dwa iaia, upiecz potym na rożnie, piekąc poleway maſłem ubitym z iaiem, poſyp chlebem, przyrumień, dasz z ſoſem naſtępuiącym: wley w rondel pół ſzklanki bullionu, trochę octu, maſła iak pòł iaia, z łyżkę mąki utratowanego, oſòl, opieprz, wſyp muſzkatułowey gałki, przygrzey ten ſos.

§. 8.

Pularda z krotkim bullionem.

Na danie.

Oporządziwſzy pulardę, ułoż w rondel,

z masłem, pietruszką, wiązką marchwi, pasternakiem, cebulą, kraianemi, goździkami, szarlotką, solą, i pieprzem, wley dwie szklanki bullionu, szklankę wina białego, łyżkę soku, ugotuy przy małym ogniu, ugotowawszy, wyimiy, sos przecedź przez sito, wygotuy poley po wierzchu pulardę.

§. 9.
Pularda w ciaście pieczona na rożnie.

Na danie.

Zròb ciasto z mąki, masła, iaiec, rozczyń wodą, osól, niech przez godzinę tak zostanie, nałoż nadzienie w pulardę z wątrobki, ośrzodku chleba ze śmietaną suszonego, wbiy dwa iaia świeże, wrzuć pietruszki, cebuli siekaney, osól, opieprz, przyday dosyć słoniny tartey, albo masła, zatkniy pulardę na rożen, obwiń listkami słoniny, potym ciastem uwałkowanym na grubość pół talara, obmocz ciasto na brzegach, obwiń dobrze w papier, i obwiąż, piecz przez pótory godziny: upiekłszy zdeym papier przyrumień ciasto, ułóż na pułmisku, zrób dziurę wśrzodku ciasta, wley sosu hiszpańskiego, lub sułtańskiego.

§. 10.

Inaczey pularda.

Naſzpikuy po wierzchu pulardę, opaliwſzy i wyprawiwſzy, zrób ſiekanie z wątrobek, ſłoniny, iaiec, natkay nim śrzodek pulardy, zaſzyi ażeby niewypadło, ugotuy iak duſzoną cielęcinę i glaſſerowaną, oczym pag. 113.

§. 11.

Pularda marynowana.

Na danie.

Oſkub, opal, i wypraw iak ſię należy pulardę, pokray na części, umarynuy tym ſpoſobem iak moſtki cielęce i uſmaż, iako wyżey pag.

§. 12.

Pularda ze śmietaną.

Na danie.

Gdy ci ze ſtołu zeydzie pularda pieczona, weź pierſi, uſiekay drobno, włóż w rondel ośrzodku chleba w mleku obgotowanego, dobrą garść, przyday pòł fonta tłuſtości wołowey, pietruſzki, cebuli, grzybkòw, poſiekanych, oſól, opieprz, zapraw piącią żółtkami, włòż to nadzienie w śrzodek pulardy, z ktòrey pierſi wyiąłeś, pogładź nożem obmoczywſzy w iaiu ubitym, poſyp chlebem, włòż tę

pulardę na blachę od tortu, ułożysz na ſpodzie liſtki ſłoniny, przykryi papierem i pokrywą zwierzchu, gdy ſię upiecze iak ſię należy, układ na pułmiſku i dasz z ſoſem oſtrym, o którym masz w artykule i rozdziale o ſoſach.

§. 13.
Pularda à la St. Ménéhoult.

Oporządź pulardę, iak ſię należy, i ugotuy tym ſamym ſpoſobem iak kurczę à la St. Ménéhoult; oczym masz wyżey pag. 140.

§. 14.
Pularda w kwadrat.

Pokray pulardę na cztery części, ugotuy z liſtkami ſłoniny, truflami, zrazem ſzynki wiązką pietruſzki, cebulą, ſzarlotkami, pół bobkowym liściem, bazyliką, goździkami, wley ſzklankę wina białego, oſòl, opieprz, ugotowawſzy, uſiekay oſobno trufle, ſzynkę, żołtka twarde od iaia, i dobrą ſzczubeć kaparów, zbierz tłuſtość z ſoſu, przecedź przez ſito, włóż iak orzech maſła z mąką utratowanego w ten ſos, przygrzey, wley na pułmiſku ſoſu, ułoż na nim cztery części pulardy przyłóż iedną część ſzynką ſiekaną, drugą żółtkami, trzecią truflami, czwartą kaparami.

§. 15.
Pularda ze krwią.
Na danie.

Włóż w rondel pietruſzki, cebuli, grzybków uſiekanych, przyday kawałek maſła, przyſtaw do ognia, włòż potym dobre pòł kwarty krwi wieprzowey, cztery żółtka, ćwierć fonta ſadła ſiekanego, małą ſzczubec koryandru tłuczonego, oſól, opieprz, przygrzey przy ogniu niegotuiąc, i mieſzay dobrze, nareſzcie wyſtudź, włóż to wśrzodek pulardy, którą upieczesz na rożnie obwinąwſzy liſtkami ſłoniny i papierem, dasz na ſtół upiekłſzy, i podleiesz oſtrym ſoſem, *o którym w rozdziale o ſoſach.*

§. 16.
O kapłonach.

Spoſòb ſporządzania kapłonów tenże ieſt ſam, ktòry ſię tu opiſał do pulard bez żadney w niczym odmiany.

ROZDZIAŁ IX.
O gęſiach i kaczkach.

Kaczki daią ſię także pieczone na rożnie, iako i na danie, podlane iakim ſoſem.

Kaczki, kaczęta, gęſi, gąſięta wſzyſtko ſię ſporządza iednakowym ſpoſobem, ugotowane możesz dać z zaprawą z ogurkòw albo z grochu lub innemi ſoſami.

§. 1.

Kaczka nadziewana.

Na danie.

Oporządź i wypraw kaczkę iak ſię należy, wybierz kości wſzyſtkie nietykaiąc ſkòry, nałoż nadzieniem z drobiu albo z cielęciny, grzybków &c. które tak ſię robi.

Weź kawałek mięſa z uda cielęcego wielkości iaia, dwarazy tyle tłuſtości wołowey, uſiekay dobrze, włóż także pietruſzki, cebuli, grzybkòw ſiekanych, wbiy dwa iaia, oſól, opieprz, wley pòłkwaterek śmetany, zmięſzay wſzyſtko razem, nałoż wśrzodek kaczki, obwiąż i zaſzyi, ażeby nie wypadło, upiecz nad żarzewiem iak ozor wyłowy, pag. 33. Upieczoną day z dobrym ſoſem, albo z zaprawą z kaſztanami, to ieſt: ugotuy kaſztany z pułkwaterkiem wina białego, trochą gąſzczu, ſzczubcią ſoli, wyday iak ſam chcesz.

§. 2.

Kaczka z rzepą.

Na danie.

Wyprawiwſzy kaczkę, zrumień łyżkę mąki z maſłem, zaley bullionem, włòż potym kaczkę z wiązką pietruſzki, oſòl, opieprz, weź rzepy obraney pięknie, ugotuy z kaczką, ieżeli twarda, ieżeli nie, tedy gdy ſię w pół kaczka ugotuie, ugotowawſzy zaprawę i tłuſtość zebrawſzy, wley trochę octu, day z ſoſem zawieſiſtym.

§. 3.

Kaczka guſtem O. Douillet.

Na danie.

Oporządziwſzy iak ſię należy kaczkę włóż w rondel z maſłem, cebulą, odnożkiem czosnku, tymiankiem, bazyliką, dobrą ſzczubcią koryandru, marchew iednę i paſternak, kawałek maſła, dwie ſzklanki bullionu, ſzklankę wina białego, ugotuy przy małym ogniu, ugotowawſzy przecedź ſos przez ſito, zbierz tłuſtość, wygotuy ſos, poley po wierzchu kaczkę.

Możesz i rozebrać kaczkę na czworo, nim gotować będziesz.

§. 4.
Kaczka z grochem.
Na danie.

Dwie kaczki, obgotuy moment w wodzie gorącey, potym zrumień dwie szczubcie mąki z masłem, zaley bullionem, włóż w to kaczki, wsyp kwartę małego grochu, wrzuć wiązkę pietruszki, cebuli, gotuy zwolna pòki się kaczki nie ugotuią na wydaniu osòl, day z sosem zawiesistym.

§. 5.
Gęś nadziewana i pieczona.
Na wielkie danie.

Weź kasztanòw ile chcesz, obierz z pierwszey skórki, włóż w tygiel na krawane lub w piecyk, obracay aż się upieką, z których drugą zdeymiesz skórkę, alboli też włòż w wodę gorącą obgotuy, odłoż iednę część na zaprawę, drugą zaś usiekay, włòż w rondel, z mięsem z kiełbas kraianym, wątrobkę z gęsi siekaną, dwie łyżki sadła topionego, spory kawałek masła, szarlotki, mały kawałek czosnku, pietzuszki, cebuli, usiekay wszystko razem, przystaw do ognia na kwadrans, przestudź, weź gęś opaliwszy i wyprawiwszy włòż wśrzodek to nadzienie, zaszyi, ażeby nie wypadło,

padło, upiecz na rożnie, day z zaprawą z kasztanów, iako masz w artykule o zaprawach.

§. 6.

Gęś z musztardą.

Na danie.

Weź młodą gęś miękką, oparz, oczyść i wypraw, wątrobkę usiekay z szarlotką, pòł odnóżkiem czosnku, pietruszką, cebulą, wszystko usiekay, przyday bobkowego liścia, bazyliki, tymianku, kawałek masła, soli, i pieprzu, nadziey gęś i zaszyi, upiecz na rożnie, polewaiąc masłem, gdy się gęś upiecze, włòż łyżkę musztardy w masło, którym polewałeś, poley nią gęś, i posyp dobrze chlebem tartym, przyrumień ieszcze, nareszcie dasz z następuiącym sosem; włòż w rondel iak pòł iaia masła utratowanego z mąką, wley łyżkę musztardy, pełną łyżkę octu, małą szklankę soku albo bullionu, osòl, opieprz, przygrzey, i podley gęś.

§. 7.

Gęś duszona.

Na wielką przystawkę na zimo.

Bierze się pospolicie gęś, która nie iest miękka do upieku na rożnie, ktòrą oczyściwszy, naszpikuy sloniną przyprawioną i utrat-

waną z pietruſzką, cebulą, dwiema ſzarlotkami, pòł odnożkiem czosnku, wſzyſtko uſiekay przyday bobkowego liścia, tymianku, bazyliki, wſyp ſoli, pieprzu, i muſzkatołowey gałki, naſzpikowawſzy obwiąż, włóż w tygiel, naley dwie ſzklanki wody, tyleż wina białego, pół ſzklanki wòdki, oſòl, opieprz, przykryi dobrze tygiel, gotuy przy małym ogniu przez trzy godziny lub cztery, ugotowawſzy i ſos wyſadziwſzy, ułoż gęś na półmiſku, przeſtudziwſzy, poley ſoſem po wierzchu, i dasz wcale na zimno na wielką przyſtawkę.

§. 8.
Kaczka po Bruxelſku.

Na danie.

Kaczkę oczyść iak trzeba, włòż wśrzodek nadzienie takowe; pokray w koſtkę mleczko cielęce, ze ſłoniną, utratuy i umięſzay z pietruſzką, cebulą, grzybkami, ſzarlotką wſzyſtko uſiekay, oſòl, opieprz, zaſzyi kaczkę, ażeby nic nie wypadło, włóż w rondel, obłòż liſtkami ſłoniny pierſi, wley ſzklankę wina białego, tyleż bullionu dobrego, dwie cebule, marchew, pòł paſternaku, i wiązkę pietruſzki, z goździkami i bazyliką, ugotowa-

wſzy, przecedź ſos przez ſito, zbierz tłuſtość, przyday trochę gąſzczu przygrzey, poley tym ſoſem kaczkę.

§. 9.

Inaczey kaczka.

Na danie.

Ugotuy z bullionem, pòł ſzklanki wina białego, wiązką pietruſzki, cebulą, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, goździkami, włóż w rondel ſiedm albo ośm cebulek kraianych, kawałek maſła; przyſtaw do ognia, często obracay, wſyp potym ſzczubeć mąki, zaley i ubiy z roſołem od kaczki, wygotuy ſos, zbierz tłuſtość, na wydaniu wley trochę octu.

§. 10.

Kaczka po włoſku.

Na danie.

Wſtaw kaczkę nalawſzy pòłkwaterek wina białego, tyleż bullionu, oſòl, opieprz, wley w rondel dwie łyżek od iedzenia oliwy, wrzuć pietruſzki, cebuli, grzybkòw, odnòżkę, czosnku, to wſzyſtko poſiekay, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, zaley roſołem z kaczki, z ktòrego zbierz tłuſtość, przecedź przez ſito, wygotuy ſos, poleiesz nim kaczkę.

§. II.
Kokoſzki wodne.

Kokoſzka wodna, ieſt ptak w wodzie nay-więcey żyiący; ſą rożnego gatunku i rodzaiu, maią nogi zielone, inne ſą czerwonawe, wſzy-ſtkie ſporządzaią ſię tym ſmakiem i ſpoſobem iak kaczki.

O gołębiach różnych i Trukawkach.

Gołębie wieloraką i z rożną zaprawą dać na ſtòł można, ugotowawſzy, i ułożywſzy na pułmiſku, obłożysz w koło karafiolami w białey wodzie gotowanemi, i poleiesz ſoſem białym z maſłem.

Alboli też z zaprawą z ogurkòw lub z ce-bulkami małemi, karciochami, w ſpoſobie naſtępuiącym.

§. I.
Gołąbki połowe pieczone.

Dasz pieczone na rożnie, obwinąwſzy ſłoniną, i w czaſie liściami, a to tym ſpoſo-bem, oſkub, opal i wypraw, uſiekay wątrob-kę ze ſłoniną, trochę oſòl, włóż wśrzodek gołąbkòw, potym obwinąwſzy ſłoniną, i pa-

pierem', upiecz na rożnie, upieczone dasz z ſoſem iako to:

z ſoſem z ſzarłotki.
z ſoſem poſilaiącym.
z ſoſem maślanym.
z ſoſem z małemi iaiami.
z ſoſem po włoſku.
albo z zaprawą.
ze ſmarżòw.
z pieczarek.
z truſli.
z ſzparagów.
z karciochów.
z ſałatą nadziewaną.

§. 2.

Gołąbki po mieyſku.

Na danie.

Oczyściwſzy, obgotuy gołąbki, włòż w zimną wodę, potym opłòcz, włòż w rondel, naley bullionem, wrzuć wiązkę ziela różnego, grzybków, karczochòw na czworo dzielonych pół ugotowanych z ſolą i pieprzem, ugotowawſzy, włòż trochę gąſzczu, day z ſoſem zawieſiſtym.

Jeżeli nie masz gąſzczu, zapraw trzema żòłtkami, z bullionem, i pietruſzką ſiekaną.

§. 3.
Komput z gołębi.

Obgotowawſzy oderzniy gołąbkom ſzyiki i ſkrzydełka, włóż potym w rondel, z trzema truflami, grzybkami, wątrobkami z innego drobiu, mleczkiem cielęcym obgotowanym i kraianym na czworo, wiązką pietruſzki, cebulą, odnozkiem czosnku, goździkami, bazyliką, kawałkiem maſła, przyſtaw do ognia, wſyp dobrą ſzczubeć mąki, wley połowę ſoku, połowę bulłionu, ſzlankę wina białego, oſòl, opieprz, ugotuy, i wyſadź ſos dobrze, zbierz tłuſtość, na wydaniu przyday ſoku z cytryny, albo trochę octu białego, ſtaray ſię ażeby wſzyſtko dobrym ſmakiem ugotować.

§. 4.
Gołąbki z bazyliką.

Na danie.

Oporządziwſzy iak ſię należy gołąbki, ugotuy w rondlu nad zarzewiem iak ozor wołowy pag. 33 trochę więcey przydawſzy bazyliki, ugotowane przeſtudź, obmocz potym w ubitych iaiach iak na iaiecznicę, poſyp chlebem, uſmaż i obłoż nawydaniu w koło pietruſzką ſmażoną.

§. 5.
Gołąbki, trukawki.

Zazwyczay ſporządzaią ſię na frykas, lub opiekane, ieżeli ſą mięſiſte, możesz upiec na rożnie, ten gatunek gołębi ieſt ordynaryiny i naywięcey na domową potrzebę używane bywaią.

§. 6.
Gołąbki po fliſowſku.
Na danie.

Włòż gołąbki w rondel z maſſem, 12 małemi cebulkami białemi, pół kwadranſa wprzód w wodzie obgotowanemi, przyday ćwierć funta *ſłoniny kraianey*, wiązkę pietruſzki, nareſzcie włòż ſzczubeć mąki, wley połowę bullionu, połowę wina białego, gdy gołąbki ugotuią ſię i ſos wyſadzisz, zapraw trzema żółtkami z mlekiem ubitemi, na wydaniu wley trochę ſoku winnego.

§. 7.
Gołąbki z rakami.
Na danie.

Trzy albo cztery gołąbki obgotowawſzy wyłam im pierſi i kuper, gotuy z dobrym bullionem, z ſzklanką wina białego, wiązką pietruſzki, cebulą, odnożkiem czosnku, goździkami,

ſolą, pieprzem, ugotowawſzy włóż w rondel grzybków, maſła wielkości pół iaia, i dwanaście raków, zagotowawſzy wſyp ſzczubeć mąki, zaley roſołem zgołąbków, przecedź przez ſito: niech ſię ta zaprawa przez pòł godziny gotuie, i ſos dobrze ſię wyſadzi; zapraw trzema żòłtkami ze śmietaną, poſyp muſzkatołową gałką, i małą ſzczubcią pietruſzki ſiekaney, przygrzey niegotuiąc, i mięſzay częſto, wymiy na rożnie gołąbki niech oſiąkną, ułoż na pułmiſku, poley zaprawą z raków.

§. 8.

Gołąbki inaczey.

Na danie.

Obgotowane, i wyłamane w pierſiach włóż w rondel cztery gołąbki, uſiekay wątrobkę, maſła utratowanego z dobrą ſzczubcią mąki, oſól, opieprz, przyday grzybków, bazyliki, ſzarlotki, pietruſzki, cebuli, tymianku, pòł głowkę czosnku, wſzyſtko uſiekay, gotuy pół godziny, wley ſzklankę wina tyleż bullionu, ugotowawſzy day na ſtół.

§. 9.

Gołąbki z grochem małym.

Na danie.

Weź trzy albo cztery gołąbki, według

wielkości, oczyść i obgotuy; ieżeli ſą wielkie, przekròy na dwoie, włóż w rondel z kawałkiem maſła, wſyp kwartę grochu małego, wiązkę pietruſzki, cebulę, przyſtaw do ognia wſyp ſzczubeć mąki, naley ſzklankę wody, gotuy zwolna, ugotowawſzy i ſos wyſadziwſzy, wſyp trochę ſoli, zapraw żòłtkami, ze śmietaną, przygrzey nie gotuiąc, wyday na ſtół z ſoſem zawieſiſtym.

Jeżeli chcesz dać rumiano, wſyp więcey mąki, wley połowę ſoku, połowę bullionu, gotuy i wyſadź dobrze, wſyp trochę ſoli na wydaniu i cukru kawałek.

§. 10.
Gołąbki z ſzparagami.

Na danie.

Pokray ſzparagi drobno iak groch mały przynaymniey z pòłtory kwarty, włóż w zimną wodę wypłòcz kilka razy, obgotuy przez pòł kwadranſa w wodzie gorącey, przelóż w zimną wodę, niech oſiąkną, nareſzcie przypraw tym ſamym ſpoſobem, iak gołąbki z grochem z tą ròżnicą, iż przydasz trochę cąbru, i parę goździkòw.

§. 11.

Gołąbki à la Ste Ménéhoult.

Na danie.

Wypraw trzy gołąbki, oporządź, i wypłòcz, włóż w rondel masła wielkości iaia, z dwiema łyżkami mąki utratowanego, pietruszki w korzonkach, cebulę całą, szczypioru kraianego, marchew i pasternak, odnożkę czosnku, trzy goździki, osól, opieprz, przyday tymianku, bazyliki, wley trzy kubki mleka, gotuy, dopiero włóż gołąbki, zwolna dogotuiesz przez godzinę, ugotowawszy wyimiy, niech osiąkną, zbierz tłustość z sosu, obmocz, w niey gołąbki, posyp chlebem, opiecz pięknie skrapiaiąc resztą tłustości, wyday na sucho, naley sosu remulady na salaterkę, o którym masz w artykule o sosach.

§. 12.

Gołąbki po chłopsku.

Na danie.

Cztery oczyszczone gołąbki, rozłup nad kuperkiem i wyłam piersi, skrzydełka i szyikę zostaw i założ, rozpuść ćwierć funta słoniny kraianey w rondlu, z sześcią białemi cebulkami, przesmaż do połowy, włòż potym gołąbki, wsyp szczubeć mąki, wley szklankę ma-

łą wina, i tyleż bullionu, ofól, opieprz ugotowawfzy i wyfadziwfzy, zbierz tłuftość z fofu, na wydaniu zapraw dwiema żółtkami ze śmietaną.

§. 13.

Gołąbdki na frykas.

Na danie.

Przekròy wielkie gołąbki na cztery części, a mnieyfze na połowę, nareſzcie ugotuy tym fpofobem iak frykar z kurcząt, o czym masz wyżey pag. 132.

§. 14.

Gołąbki duzfone.

Na danie.

Nafzpikowawfzy zwierzchu gołąbki drobną flonina ugotuy, i uglafleruy iak cielęcinę dufzoną po mieyfku oczym masz wyżey pag. 113.

§. 15.

Gołąbki z żółwiami.

Na danie.

Odkròy głowę i nogi żółwiom, ugotuy z winem białym, bullionem, wiązką pietrufzki, goździkami, bazyliką, potym wyimiy ie ze fkorup, włóż w ugotowane z zaprawą gołąbki, obgotuy iak fię należy.

§ 16.

Gogłąbki Maryſi guſtem.

Trzy gołąbki oporządź iak ſię należy, włóż ie w rondel, wley dwie łyżki oliwy albo maſła, ſzklankę bullionu, oſòl, opieprz, wrzuć dwa liſtki bobkowe, gotuy zwolna na gorącym popiele, potym ułoż na pułmiſku, zbierz tłuſtość, wyimiy bobkowe liście z ſoſu, włóż ſerdela ſiekanego, trzy ſzarlotki, ſzczubeć kaparów, wſzyſtko poſiekane, poſyp muſzkatułową gałką, przyday maſła iak orzech z mąki ſzczubciem utratowanego, przygrzey, ſoſem poley po wierzchu gołąbki.

§. 17.

Gołąbki z ciaſtem ſmażone.

Z ſtołu gdy zeydą pieczone gołąbki przekróy na połowę, przypraw dobrze, zagotuy, potym przeſtudź, obmocz w ciaście z mąki, wina, maſła i ſoli, rozczynionym, uſmaż, wyday na ſtòł obłożone pietruſzką ſmażoną.

§. 18.

Gołąbki Delfinowey guſtem.

Na danie.

Oczyściwſzy małe gołąbki, ugotuy obłożywſzy liſtkami ſłoniny, wley bullionu, wrzuć kawałek cytryny, wiązkę pietruſzki, wydasz

nareſzcie z mleczkiem cielęcym glaſſerowane i duſzone, iak cielęcina duſzona oczym masz wyżey pag. 133.

ROZDZIAŁ X.

O ptaſtwie dzikim.

Ptaſtwo dzikie maią ſię rozumieć, nawet bażanty, kaczki.

Ceranki.

Kaczki czerwonaki.

Podloty kaczki.

Skowronki, drozdy małe albo dzierlatki.

Bekaſy więkſze i mnieyſze.

Przepiorki.

Ortolany (ptaſzek ieſienny, tey co ſkowronek prawie maści i wielkości, w klatce ciemney chowany, tłuſty i delikatnego ieſt ſmaku.)

Gołębie, trukawki, grzywacze.

Kuropatwy czerwone, ſzare.

Jarząbki.

Koſy.

Szpaki.

Dzwonniki i inne dzikie ptaſtwa.

Zwierzyna leśna.

Zaiące, zaiączki.
Kròliki, kròliczki.
Sarny.
Daniele.
Jelenie.
Dziki.
Warchlaki &c.

Sposób sporządzania różnego dzikiego ptastwa.

§. 1.
O bażantach.

Bażanty zazwyczay daią się na pieczyste, wprzód wyprawisz, i naszpikuiesz.

Na danie.

Gdy zechcesz dać na danie: wprzód zrobisz nadzienie z wątrobki, usiekasz ze słoniną, pietruszką, cebulą, osól, opieprz, obwiń listkami słoniny i papierem, day z sosem prowanckim albo innym, można także użyć na pasztet ciepły lub zimny.

§. 2.
O kaczkach dzikich.

Kaczki dzikie, osobliwie samce są do-

bre na pieczyſte, nieſzpikuiąc, ani ſłoniną obwiiaiąc.

Na danie.

Używaią ſię także na danie, upiekłſzy na rożnie i zaſtudziwſzy, wykròy z nich zrazy, włòż w ſos, iako to: z ſokiem pomarańczowym, z ſerdelami i kaparami.

§. 3.

O cyrankach podlotach.

Ceranki i podloty kaczki, daią ſię pieczone na rożnie nieſzpikuiąc ani ſłoniną obwiiaiąc.

Jeżeli chcesz na danie, obwiń w papier, day z zaprawą *z oliwek, lub karciochów*, albolitеż z truflami, z rzepą albo z rokambułem.

Czerwonaki kaczki ſą bardzo delikatne na pieczyſte, oczyściwſzy i wyprawiwſzy.

§. 4.

Skowronki iak ſporządzać.

Skowronki daią ſzpikowane albo ſłoniną obkładane, pieczone na rożnie, niewyprawiaiąc, włożysz na ſpód grzanki bułki, ażeby na nie zciekało.

Gdy dasz w ciaście w ten czas trzeba wyprawić, pępuſzki z tartą ſłoniną na ſpodzie

ułożysz, potym ſkowronki odiąwſzy ſkrzydeł-ka, i głòwkę, ktòre ugotuieſz w rondlu z kawałkiem maſła, pietruſzką, cebulą, grzybkami, wſzyſtko uſiekasz, i przeſtudzisz; reſztę ſkończysz iak masz opiſane w artykule o ciaſtach.

§. 5.

Skowronki po mieyſku.

Wziąść możesz ſkowronki, *które zeydą* ze ſtołu odrzuciwſzy ſkrzydełka i głòwkę, utłucz pierſi i reſztę pieczone, zmięſzay z dobrym bullionem, przecedź przez ſito, przy ſòl ten gąſzcz, opieprz, przyday trochę rokambułu tartego, kroplę ſoku winnego: przygrzey niegotuiąc ze ſkowronkami, obłòż grzankami ſmażonemi.

§. 6.

Spoſòb ſporządzania kuropatw.

Naſzpikowawſzy kuropatwy dasz na pieczyſtę, ieżeli chcesz na danie, opal, wypraw, zròb małe nadzienie z wątrobek, ſłoniny tartey, ſoli, pieprzu, cebuli, pietruſzki, uſiekawſzy, włòż we śrzodek, zaſzyi, obciągniy w rondlu z maſłem, upiecz na rożnie obwinięte ſłoniną i papierem, upieczone dasz z zaprawą lub ſoſem iakim zechcesz.

§. 7

§. 7.
Sposób sporządzania bekasów.

Bekasy daią się także pieczone na rożnie, naszpikowane słoniną lub liściami winnemi obwinięte niewyprawiane, podłóż naspód piekąc grzanki z bułki, ażeby ziekało na nie, gdy zechcesz na danie możesz dać tak nadziewane iak kuropatwy wyżey, i z podobnąż zaprawą; możesz użyć i do ciast.

§. 8.
Inaczey kuropatwy.

Można kuropatwy dać gotowane w rondlu, z gąszczem z soczewicy i drobney słoniny, albo iak mostki cielęce *z kapustą i słoniną*, lub *z zaprawą z kasztanami*, lub z truflami, karczochami hiszpańskiemi, alboliteż w pasztecie ciepłym i zimnym.

§. 9.
Przepiorki iak sporządzać.
Na danie.

Daią się pieczone na rożnie, obwinąwszy listkami słoniny i winnemi, ieżeli chcesz użyć na danie, ugotuy w rondlu, z zrazikami cielęcemi, wiązką pietruszki, bazyliką, i goździkami, listkami słoniny, kawałkiem masła, wsyp trochę soli, wley pół szklanki wina bia-

łego, iednę łyżkę bullionu, gotuy zwolna przy małym ogniu, ugotowawſzy, wyimiy, przyday trochę gąſzczu, zbierz tłuſtość, przecedź przez ſito, wyley na pułmiſek, na wierzchu ułoż przepiorki.

Tym ſpoſobem gotowane przepiorki możesz obłożyć rakami, lub mleczkiem cielęcym, ktòre razem z przepiorkami ugotuiesz.

§. 10.

Przepiorki z bobkowym liściem.

Na danie.

Opal, wypraw przepiorki, uſiekay wątrobki z pietruſzką, cebulą, kawałkiem maſła, ſolą, pieprzem, włòż to nadzienie w śrzodek, upiecz, na rożnie obwinąwſzy papierem, gotuy w wodzie przez pòł kwadranſa, cztery albo pięć liſtkòw bobkowych, przełòż potym w ſos gąſzczu cielęcego, zagotuy raz, nareſzcie poley po wierzchu przepiorki.

§. 11.

Przepiorki z kapuſtą.

Na danie.

Ugotuy przepiorki tym ſpoſobem iak moſtki cielące wyżey pag. 100 z tą różnicą, iż przepiorek nie trzeba obgotować.

§. 12.
Przepiorki przypiekane.
Na danie.

Sześć albo ſiedm przepiorek wyprawiwſzy, włóż w rondel z maſłem, wiązką pietruſzki, cebulą, pół odnożkiem czosnku, dwiema goździkami pół bobkowym liściem, tymiankiem, bazyliką i grzybkami, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę wina białego, bulliconu i ſoku cielęcego dla dania koloru, oſol, opieprz, w pół przegotowawſzy, włóż mleczko cielęce obgotowane i w koſtkę pokraiane. Dogotuy i wyſadź ſos dobrze, maiąc gotową potrawę przypieczesz czyli przyrumienisz tym ſpoſobem: uſiekay wątrobki z przepiorek z pietruſzką, cebulą, zmięſzay z ośrzodkiem chleba, i kawałkiem maſła, oſól, opieprz, wbiy dwa żółtki z iay, ułoż na półmiſku to nadzienie, przyſtaw do ognia niech ſię przypiecze, nareſzcie połeiesz przepiorki po wierzchu.

§. 13.
O ortolanach, kokoſzkach wodnych i śniegułach.

Ortolany ſą małe ptaſzki bardzo delikatnego ſmaku, tey wielkości iak ſkowronki,

kokoſzki, i śnieguły te trzy gatunki ptaſtwa daią ſię pieczone.

§. 14.
O ſzpakach.

Oſkubawſzy, obciągniesz nad węglami niewyprawiaiąc, dasz pieczone na rożnie tak iak drozdy, lub z zaprawą iak bekaſy.

§. 15.
O dzdzownikach.

Oſkub, niewyprawiaiąc naſzpikuy, dasz pieczone na rożnie z grzankami, ktòre na ſpòd podłożysz gdy ſię będą piekły, ażeby nanie tłuſtość ściekała.

Jeżeli chcesz dać pieczone na potrawę, zapraw tym ſpoſobem iak bekaſy i podley ſoſem.

§. 16.
O raſzkach i czaykach.

Raſzki ſą ptaki tłuſte i delikatne, daią ſię pieczone iak ortolany, podobnież i czayki upieczesz na rożnie dasz na ſtół tym ſpoſobem iak kaczki dzikie.

O zwierzynie czyli o zaiącach, ſarnach i innych.

§. 1.
Zaiące i zaiączki młode iak ſporządzać.

Zaiące daią ſię na pieczyſte, obiel, i wypaprosz, obciągniy na węglach, naſzpikuy ſłoniną, upiekłſzy day z ſoſem oſtrym, pieprzem i ſolą, możesz dać także na danie pokraiawſzy na zrazy, z ſoſem z ſzarlotką albo innym oſtrym.

§. 2.
Zaiąc zybetowym ſmakiem.

Pokray na części, ſchoway krew ieżeli ieſt, ugotuy w rondlu z kawałkiem maſła wiązką pietruſzki, bazyliką, goździkami, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć dobrą mąki, wley bullionu i kwartę wina białego, ołól, opieprz, ugotowawſzy, włóż ieżeli masz krew z zaiąca, przygrzey i wyſadź ſos dobrze.

Robią także paſztety z zaiąców, albo małe ciaſta z mięſem zaiąca.

§ 3.

Pafztet z zaiąca po mieyfku.

Na przydatek lub przyftawkę

Obiel zaiąca, krew fchoway, wypaprosz pokray na części, nafzpikuy wfzędzie floniną, utarzay w foli, pieprzu, pietrufzce, cebuli fiekanych, włóż potym w mały tygiel, wley pół fzklanki wódki, kawałek mafła, gotuy zwolna, ugotowawfzy i fos wyfadziwfzy, włóż krew, przygrzey niegotuiąc, narefzcie ułóż zaiąca na półmifku, i dasz ten pafztet na zimno.

§. 4.

Zaiąc z rzepą.

Na danie.

Pokray wątrobkę wyprawiwfzy zaiąca, włóż w rondel z mafłem, wiązkę pietrufzki, cebuli, odnożkę czosnku, trzy goździki, dwie fzarlotki, bobkowy liść, tymianku, bazyliki, przyftaw do ognia, wfyp łyżkę odiedzenia mąki, wley z półkwaterkiem wina białego, dwie łyżki octu, dwie albo trzy fzklanki wody, lub bullionu, gotuy przez godzinę, włóż potym rzepę kraianą obgotowawfzy wprzód przez kwadrans, dogotuy z zaiącem, ofól, opieprz, wyfadź fos, wyimiy wiązkę, wyday ciepło.

§. 5.

Zrazy zaiąca zybetowym ſmakiem.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Pieczonego zaiąca, ktòry zeydzie ze ſtołu pokray na zrazy, połam kości, włóż w rondel, z maſłem, z cebulką, odnożkiem czosnku, bobkowym liściem, goździkami, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę bullionu i dwie ſzklanki wina czerwonego, oſòl, opieprz, gotuy przez pòł godziny, wyſadź przez połowę, przecedź ſos przez ſito, wkray zrazy z zaiąca z odrobiną octu, przygrzey niegotuiąc.

§. 6.

Inaczey zaiąc.

Na danie.

Obieliwſzy zaiąca zoſtaw krew z niego, pokray na części naſzpikuy ſloniną, włóż w rondel, z wątrobką, maſtem iak iaie wielkości, wiązkę pietruſzki, cebuli, odnożkę czosnku, dwie ſzarlotki, trzy goździki, bobkowy liść, tymianku, bazyliki, przyſtaw do ognia, wſyp dobrą ſzczubeć mąki, wley trzy ſzklanki bullionu, pòłkwaterek wina czerwonego, łyżkę octu, oſòl, opieprz, gotuy aż ſię zaiąc ugotuie i ſos wyſadzi, wątrobkę gotowaną

utrzyi, zmięſzay ze krwią, na wydaniu wley tę krew, przygrzey nie gotuiąc, nareſzcie, włóż pół garści kaparów całych, i wyday ciepło.

§. 7.
Zrazy z zaiąca z ſalſzą pieprzną.

Na przydatek.

Pokray zrazy z zaiąca pieczonego, ieżeli mięſa mało mieć będziesz, możesz połamać i kości dla dopełnienia půłmiſka, włóż w rondel z ſalſzą pieprzną przygrzey niegotuiąc, day ciepło, ſpoſób robienia ſalſzy masz w artykule o ſoſach.

§. 8.
Króliki i króliczki.

Króliki daią ſię także pieczone, obieliwſzy wyprawisz i naſzpikuiesz na rożnie, dasz rumiano.

Możesz użyć na danie, iak frykas z kurcząt lub moſtki cielęce pag. 100 albo marynowane iak mózg wołowy pag. 36 z tąż ſamą zaprawą.

§. 9.
Króliki z gąſzczem z ſoczewicy.

Na danie.

Pokraiawſzy na części, ugotuy z bullionem, ſłoniną, wiązką pietruſzki, bazyliką i goździkami, ſoli i pieprzu bardzo mało.

Ugotuy także ſoczewicy kwartę z bullionem i ſolą, przecedź potym przez ſito, wyimiy kròliki i ſłoninę, wley bullion z zaiąca w gąſzcz ſoczewicy, wygotuy, na wydaniu poleiesz króliki.

§. 10.
Króliki z grochem małym.

Ugotuiesz tak iak kurczęta pag. 136. oczym wyżey.

§. 11.
Kiſzki z królików.

Na przydatek.

Ugotuy trzy pòłkwaterki mleka, z trzema cebulkami kraianemi, wrzuć koryandru, pietruſzki, cebuli całey, bobkowy liść, bazyliki, tymianku, zagotuy, przecedź przez ſito, włòż wątrobki z królikòw i pòł funta ſadła, uſiekay razem, wſyp trochę ſoli i korzeni, wbiy dzie-

ſię iaiec, zagotuy zwolna mięſzaiąc, przeſtudziwſzy, włòż to nadzienie w kiſzkę wieprzową na pięć palcy długą nie napełniay iak trzecią część, ażeby w gotowaniu nie pękła, ktòre przez kwadrans w wodzie gorącey gotować będziesz.

Ugotowane wyſtůdzisz, i opieczesz, dasz na ſucho na przydatek.

§. 12.
Krôliki po flisowſku.

Na danie.

Pokray na części krôlika, zrumień kawałek maſła z łyżką mąki, włóż w to królika z wątrobką, przyſtaw do ognia, wley ſzklankę wina czerwonego, dwie ſzklanki wody, i bullionu, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebuli, odnożkę czosnku, goździkòw, tymiaku, bobkowy liść, bazyliki, oſól, opieprz, ugotuy przy małym ogniu przez pół godziny, potym włóż 12 małych białych cebulek ugotowanych, przyday ieżeli chcesz węgorza na dzwona kraianego, w ten czas gdy królik w pół przegotuie ſię, na wydaniu wyimiy wiązkę, zbierz tłuſtość z ſoſu, wſyp dobrą ſzczubeć kaparòw całych, i ſerdela ſiekanego, day na

ſtół z grzankami ſmażonemi w maśle, poley wſzyſtko ſoſem.

§. 13.

Zrazy z królików z ogurkami.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Weź dwa wielkie ogòrki, pokray na kawałki, naydrobnieyſze, włóż w rondel, wley dwie ſzklanki octu, wſyp ſoli, umarynuy przez dwie godziny, obracaiąc częſto, gdy z ſiebie ſok puſzczą, wyciśniy potym z wody, włóż w rondel z kawałkiem maſła, wiązkę pietruſzki, cebuli, odnożkę czosnku, dwie ſzarlotki, bobkowy liść, tymianku, bazyliki, przyſtaw do ognia, mięſzay częſto, wſyp dwie ſzczubcie mąki, wley dwie ſzklanki dobrego bullionu, gotuy przy małym ogniu, przez pół godziny, wymiy wiązkę pietruſzki, włòż zrazy z królika drobno kraiane iak ogórki, przygrzey niegotuiąc, oſòl, opieprz, day na ſtół, na zrazy zaś możesz wziąć królika pieczonego, który zeydzie ze ſtołu.

§. 14.

Króliki w papilotach.

Na przydatek przyſtawkę.

Pokray królika na części, umarynuy, z

pietruſzką, cebulą, grzybkami, kawałkiem czosnku, wſzyſtko poſiekay, oſòl, opieprz, wley oliwy, obwiń każdy kawałek z zaprawą liſtkami ſłoniny i w papier biały, wyſmaruy maſłem papier zwierzchu lub oliwą, opiecz nad małym ogniem podłożywſzy ieſzcze arkusz papieru białego na ſpòd, dasz na ſtòł z papilotami.

§. 15.

Króliki z piſtaciami.

Obierz z kości iednego albo dwòch kròlikòw, zrób nadzienie z wątrobki z innym mięſem gotowanym ośrzodkiem chleba w mleku moczonym, pietruſzką, cebulą, grzybkami, ſolą, pieprzem, zapraw czteroma żòłtkami z iaiec, rozpoſtrzyi to nadzienie po kròliku, zwiń potym, obwiąż, ugotuy z winem białym, bullionem i wiązką pietruſzki, z bazyliką, goździkami, ugotowawſzy, zbierz tłuſtość, przecedź przez ſito, przyday trochę gąſzczu, wyſadź ſos, na wydaniu obłóż ze dwa tuziny piſtaciów oparzonych.

§. 16.
Króliki z ziołami przedniemi.

Na danie.

Włóż w rondel pokraiane na części króliki, z pietruſzką, cebulą, grzybkami, odnożkiem czosnku, wſzyſtko uſiekay, przyday maſła kawałek, tymianku, bobkowy liść, bazyliki miałkiey, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę wina białego, trochę ſoku i bullionu, oſòl, opieprz, ugotuy, i wyſadź ſos dobrze, na wydaniu weź wątrobki ugotowane z frykaſem utrzyi, przyday do ſoſu.

§. 17.
Króliki po hiſzpańſku.

Pokraiawſzy kròliki przypraw z mleczkiem cielęcym grzybkami, przeſtudź, obłóż nadzieniem zrobionym iak do chleba z cielęciny pag. 112 i dokończ tymże ſpoſobem.

§. 18.
Króliki po hiſzpańſku.

Na danie.

Ugotuy podzieliwſzy na części, wley

ſzklankę wina białego, trochę bullionu, włòż wiązkę pietruſzki z bazyliką, tymiankiem, goździkami, oſòl, opieprz, nareſzcie dasz z ſoſem hiſzpańſkim, o którym masz w artykule o ſoſach.

§. 19.
Króliki po mieyſku.

Na danie.

Pokray na części, włóż w rondel z maſłem, wiązką pietruſzki, grzybkami, karczochami obgotowanemi, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley bullionu i wina białego, oſól, opieprz, ugotowawſzy, i ſos wyſadziwſzy, zapraw trzema żółtkami, z bullionem ubitemi, wrzuć pietruſzki ſiekaney, przygrzey, dasz na ſtół.

§. 20.
Sarny, łanie, ielonki, daniele, iak ſporządzać.

Nie wiele o tey zwierzynie piſać będę, ponieważ u mieſzczan nie ieſt bardzo używana; wſzyſtkie te gatunki zwierzyny iednako-

wo ſporządzaią ſię, udźce daią pieczone na rożnie, marynowane z ſolą, octem pieprzem i wodą.

§. 21.

O dzikach i warchlakach.

Głowa dzika ieſt potrawa na zimno dobra, ſporządza ſię tak iak głowa wieprza, i nogi podobnież.

Cwierci zadnie i przednie daią pieczone na rożnie wprzòd umarynowawſzy, warchlaki ſzpikuią do upieku.

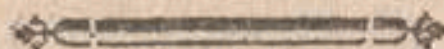
§. 22.

Bigos z wſzelkiego mięſa pieczonego na rożnie.

Mięſo czyli iadkowe lub z drobiu czyli też z wierzyny, gdy zoſtanie pieczone ze ſtołu, pokray na kawałki, włòż w rondel, z pietruſzką, cebulą, ſzarlotką, grzybkami, ſiekanemi, wley trochę bullionu, oſòl, opieprz, zagotuy przez kwadrans, wley potym na połmiſek cokolwiek ſoſu z tego mięſa i z ośrzodkiem chleba, połòż na tym mięſo czyli bigos,

i znowu poſyp chlebem, niech ſię zwolna przyrumieni i przypiecze na ogniu, nareſzcie poley ſoſem, przyday odrobinę ſoku winnego.

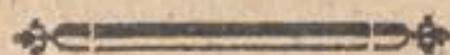
KONIEC CZĘSCI PIERWSZEY.



KUCHARZ

KUCHARZ DOSKONAŁY.

CZĘSC DRUGA.



ROZDZIAŁ I.

O rybach morſkich i rzecznych.

Po opiſaniu w pierwſzey części ſpoſobu gotowania i zaprawiania różnych potraw mięſnych, przyſtąpmy teraz na czas poſtny iak ſię należy ſporządzać ryby morſkie i rzeczne, oraz okażmy ſpoſób robienia gąſzczòw, ſoków, kliworòw, wòdek, cukròw i ciaſt ròżnych; zaczniemy od ryb morſkich, ktòre ſą naſtępuiące:

Fazyan morſki.
Płaſzczka.
Łoſoś.
Alość, ſłodek mały.
Dorsz.
Raie, liſt morſki.
Szczuka (doſtokwiſu podobna.)
Stokwısz.
Limande.
Carlet, czeczuka.
Sole, ryba ięzyczaſta.
Plie ſłąderka.
Barwena.
Sztynka, ryba do kiełbia podobna.
Wrzecienica.
Bąk morſki.
Smok morſki (ryba o ościſtym grzbiecie iabłączyſtym brzuchu.)
Łyſka, kaczka morſka, ktòrą względem iey zimney natury, w dzień poſtny ſię ieść godzi.

Sardine, ſardela świeża.
Wzdrenka ryba morſka.
Sledzie świeże.
Serdele ſolone.
Brzana ryba.
Le Vaudreuil.
La Lubine.

W ſkorupach.

Raki morſkie.
Slimaki.
Oſtrzygi.

§. 1.

Fazyany i płaſzczki morſkie iak ſporządzać.

Obydwa gatunki ryb iednakowym ſmakiem ſporządzaią ſię, ugotuy w rondlu wſpomnione ryby nalawſzy połowę roſołu, połowę mleka tyle, ażeby ryby dobrze okryły ſię, i zwolna, niech tylko z brzegów zgotuią ſię, gdyżby, przegotowane rozrywały ſię, ugotowawſzy, dasz na ſucho w ſerwecie, i obłożysz w koło pietruſzką.

Na danie.

Jeżeli chcesz użyć na danie w dzień poſtny, ułożywſzy gotowane, wſpomnione ryby na półmiſku poleiesz ſoſem z oliwą, to ieſt: wley w rondel trochę oliwy przedniey, wſyp ſoli, pieprzu, zaley odrobiną octu, przygrzey

ten ſos niegotuiąc, i poley po wierzchu fazyany lub płaſzczki.

§. 2.

Fazyan z kaparami.

Włòż w rondel kawałek maſła ſpory, ſzczubeć mąki, ſoli, pieprzu drachmę, ſerdela wypłukanego ſiekanego, kaparów przednich: przyſtaw ten ſos do ognia aż ſię zgęſtnie, niezbyt iednak gotuy, potym poleiesz nim fazyana.

Możesz dać także z ſoſem à la bechamel, to ieſt: ſmietankowym.

Wygotuy trzy pòłkwaterki śmietany przez połowę, oſól trochę, poley po wierzchu fazyana.

Możesz dać ieſzcze z ſoſem ſiekanym poſtnym alboliteż z zaprawą z raków.

§. 3.

Fazyan i płaſzczka z mięſem i na poſt.

Jeżeli zechcesz w mięſny dzień, możesz gotować tym ſpoſobem też ryby fazyana i płaſzczkę, iak w poſtny będą dobre, i mniey koſztuiące:

Poleiesz po wierzchu, ktòrymkolwiek z tych ſoſòw różnych mięſnych, iako to:

Hiszpańskim.

Sosem siekanym.

Sosem z winem szampańskim albo z zaprawą z grzebieni kurzych.

Lub z zaprawą z mleczka cielęcego i małych iaiec.

Z zaprawą au salpicon.

Z zaprawą z trufli.

Z zaprawą z pieczarek.

Chcąc gotowáć z postem zrób sapor tym sposobem:

Wsyp w rondel dobrą garść soli, wley kwartę wody, przyday czosnku, pietruszki, marchwi, cebuli, różnych ziół przednich, cebulek małych, goździków, gotuy wszystko razem przez pół godziny, wystaw z ognia niech postoi, przecedź potym przez sito, wley w ten sapòr dwa razy tak wiele mleka, wstaw w tym ryby, niech się gotuią z wolna przy małym ogniu, ażeby co tylko wrzały.

Wszystkie rodzaie czyli gatunki krótkich bullionòw białych, do ryb, tymże sposobem trzeba gotować.

§. 4.

Fazyan i płaszczka na mięsny czas.

Włòż w rondel fazyana z pięknemi

z razami cielęcemi, solą, pieprzem, wiązkę pietruszki z cebulką, tymiankiem i innemi przedniemi ziołami, przyłóż listkami sloniny, przystaw do ognia niech się zwolna gotuie, wley potym szklankę wina szampańskiego, ugotowawszy, dasz z sosem lub zaprawą mięsną, iaką ci się podoba.

Na danie.

Jeżeli chcesz dać ordynaryinie, gdy ugotuiesz, ułòż na pułmisku, przecedź rosòł w którym gotowałeś przez sito, zbierz tłustość, przyday dwie łyżki gąszczu, ieżeli sos ieszcze rzadki wysadzisz go lepiey, i poleiesz po wierzchu fazyana, w ten czas w gotowaniu wiele solić.

§. 5.

Fazyan i płaszczka glasserowane.

Na danie.

Wyprawiwszy i wypłòkawszy, naszpikuy sloniną cienką, zagotuy zwolna, obłożywszy wprzód listkami slòniny, wley trochę wina szampańskiego, osól, wrzuć wiązkę ziół przednich, potym włòż w inne naczynie, kawałek okrągły mięsa z uda cielęcego pokraiawszy w kostkę, także dwa zrazy szynki, ugotuy w bullionie, aż się dobrze wysadzi; przecedź to przez sito, który sos w galaredę czyli

lod zamienisz, i na pioro biorąc, fazyana po wierzchu ſzpikowania uglaſſeruiesz, nareſzcie, włóż w pozoſtałą od glaſſerowania galaretę dobrego gąſzczu, przygrzey, na wydaniu wyciśniy ſok z cytryny.

Trzeba zawſze pamiętać, wſzyſtkie potrawy, które daią ſię glaſſerowane, lub duſzone, ſoſem na ſpodzie podlewać.

§. 6.

Łoſoſia świeżego iak ſporządzać.

Pokraiesz go w kawałki lub liſteczki, umarynuy z oliwą, lub maſłem, ſolą i pieprzem, opiecz, polewaiąc marynadą, i dasz z ſoſem lub zaprawą, iako masz wyżey do fazyana wyrażoną.

Możesz dać gotowanego w krótkim bullionie z tymże ſoſem lub zaprawą.

Jeżeli chcesz dać pieczonego, nie trzeba go oſkrobywać, i upieczonego ułożysz ſuchego na ſerwecie, i pietruſzką zieloną w koło poſypiesz.

Na danie.

Gdy masz użyć na danie, oſkrob, i wcałey ſztuce zoſtaw, iak do upieku, zaś krótki bullion, w którym będziesz gotował, tak ſię robi: włóż w garnek mierny podług wielko-

ści łosośia, marchwi, cebuli kraianey, wiązkę pietruszki z różnemi ziołami, zaley winem i bullionem postnym, osól, opieprz, przyday kawałek masła, obwiąż rybę, i ugotuy w tymże krótkim bullionie.

Podobnymże wszystkie inne ryby gotuią się w krótkim bullionie.

§. 7.
Łosoś w skrzyneczkach.
Na danie.

Weź dwa kawałki łosośia świeżego, grubości na dobre pół palca, umarynuy przez godzinę z oliwą przednią pietruszką, cebulą, trochą grzybków, pół odnożki czosnku, szarlotką, usiekay wszystko drobno, pół bobkowego liścia, tymianku, bazyliki miałko utartey, z solą i pieprzem, zrób potym dwie skrzyneczki papierowe według wielkości sztuk łosośia, wysmaruy od spodu oliwą, ułoż na pułmisku, włóż tegoż łosośia w skrzyneczki z wszystką zaprawą, posyp chlebem tartym wstaw w piec, albolitęż ułoż na pułmisku, i postawisz na piecyku, przykrywszy pókrywą od tortu, ogniem zwierzchu obłożysz, gdy się łosoś ugotuie i zwierzchu pięknie się przyrumieni, na wydaniu wpuść dostatkiem z cytry-

ny ſoku, ieżeli zechcesz dać z ſoſem hiſzpańſkim, wprzód nim poleiesz zbierzesz tłuſtość z łoſoſia.

§. 8.
Inaczey łoſoś.
Na danie.

Włóż na ſpòd rondla zrazy z okrągłey ſztuki z uda cielęcego, i trochę ſzynki, według wielkości łoſoſia, ktòrego masz gotować, na wierzchu tych zrazòw ułożysz łoſoſia, liſtkami ſłoniny przykryiesz, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebuli, dwa goździki, trzy ſzarlotki, oſòl trochę, zagotuy przez kwadrans przy małym ogniu: potym wley ſzklankę wina ſzampańſkiego, dogotuy, nawydaniu, przecedź ſos ten przez ſito, przyday gąſzczu, zagotuy kilka razy, poley nareſzcie łoſoſia.

§. 9.
Jeſiotra iak ſporządzać.

Daie ſię pieczony na rożnie: umarynuy przez dwie lub trzy godziny w marynadzie zwyczayney, ktòrą tak zrobisz.

Włòż w rondel kawałek maſła tratowanego z mąką, ſoli, pieprzu, pietruſzki, cebuli, czosnku, zioł przednich, goździków, wley

półkwaterek wody, trochę octu; przygrzey tę marynadę mieszaiąc często.

Gdy będzie letnia, włóż w nią iesiotra: iak się dobrze umarynuie, upiecz na rożnie, i dasz z iakim zechcesz sosem postnym.

Możesz także gotować w krotkim bullionię, tym sposobem iak łososia, podobnież dasz z postnym sosem.

§. 10.
Jesiotr pieczony na czas mięsny.

Naszpikuy grubą słoniną iesiotra, upiecz na rożnie, poleiesz dobrym sosem, iako to: *włoskim albo hiszpańskim*, *lub posilaiącym*, albo też z truflami, smardzami, pieczarkami, mleczkiem cielęcym, grzebieniami kurzemi lub z małemi iaiami.

§. 11.
Inaczey iesiotr.

Włóż w mały tygiel z zrazami cielęciny i listkami słoniny, wley półkwaterek wina białego, wrzuć wiązkę pietruszki z różnemi ziołami, cebulkami, solą, pieprzem, przyday dobrego bullionu.

Ugotowawszy podleiesz tym samym sosem lub zaprawą iako pieczonego.

§. 12.
Jesiostr po flisowsku.

Pokray grzanki z bułki na wielkość pułtalara, usmaż w maśle, wyimiy potym niech osiąkną, weź kawałek iesiotra, pokray na mnieysze iciensze zrazy, ułoż na pułmisku, przyday masła, soli, pieprzu, gotuy przy małym ogniu, gdy się opieką z iedney strony, przewróć na drugą, nie trzeba na to czasu więcey iak kwadrans, zdeym ie potym z pułmiska, zrumień trochę mąki z masłem, wrzuć szarlotki, pietruszki, cebuli siekaney, wley dwie szklanki wina czerwonego, zagotuy razem, przez kwadrans, włóż znowu w ten sos, iesiotra, przygrzey niegotuiąc, nareszcie przyday trochę kaparów siekanych, obłóż brzegi pułmiska grzankami z bułki smażonemi, które skropisz cokolwiek po wierzchu sosem.

§. 13.
Jesiotr glasserowany.
Na danie.

Naszpikowawszy drobną słoniną sztukę iesiotra włóż w rondel, z zrazikami z cielęciny, wrzuć wiązkę pietruszki, cebuli, trzy szarlotki, dwa goździki, pół bobkowego liścia, kilka listków bazyliki, wley szklankę

wina ſzampańſkiego, i dobrego bullionu, gotuy, przy małym ogniu, ugotowawſzy, zbierz tłuſtość z ſoſu, przecedź przez ſito, nareſzcie, zròb galaretę, czyli glaſſerowanie, dokończ iak inne duſzenia.

§. 14.

Aloſy iak ſporządzać.

Aloſy daią ſię w całości, lub na wpòł podzielone, ieżeli chcesz dać na pieczyſte, wypraw, tylko nieoſkrobuy, ugotuy w kròtkim bullionie, iak łoſoſia, ugotowanego ułóż na ſerwecie, pietruſzką zioloną obſypiesz.

Na danie.

Gdy masz użyć na danie, oſkrob z łuſkwiny, i podleiesz którymkolwiek ſoſem, iako to, z kaparami, z oliwą, lub z ſoſem włoſkim.

Można także oſkrobawſzy, opiec na różście, rozpłatay trochę nad grzebietem, umarynuy, z oliwą, albo maſłem, ſolą pieprzem, potym, opiecz ſkrapiaiąc po trochu marynadą.

Poznać, że upieczony, kiedy kości nie będą czerwone, wydasz na ſtòł z zaprawą z ſiekania dobrego, alboliteż upieczonego podleiesz ſoſem z kaparów i ſerdela.

§. 15.
Zrazy z alosa różnym sposobem.
Na danie lub przydatek.

Gdy zeydzie ze stołu dostatkiem alosy, możesz użyć na danie, lub przydatek, pokraiawszy pięknie na zraziki, przygrzeiesz z dobrym sosem lub zaprawą iaką zechcesz, ieżeli zaś, mało zeydzie, ażeby się więcey zdawało, obmocz w ciaście, z mąki rozczynionym szklanką wina białego, z łyżką oliwy i solą: usmaż; na wydaniu obłożysz w koło pietruszką smażoną.

§ 16.
Jak dorsz sporządzać.

Dorsz albo stokwisz świeży, gotuie się w krótkim bullionie białym tym sposobem iak fazyan, oczym masz wyżey pag. 197. Dasz tymże smakiem, z podobnymże sosem lub zaprawą, tak w mięsny, iako i postny czas.

§. 17.
Stokwisz świeży iak delfin z zaprawą, z mleczkiem karpia i z szparagów.
Na danie.

Weź stokwisz świeży, oskrob, wypraw, na karbuy, oczyść, umarynuy potym przez dwie godziny, z oliwą, solą, pieprzem, pie-

truſzką, cebulą, odnożkiem czosnku, bobkowym liściem.

Zatkniy na rożen kròtki przez oczy, środkiem, aż do ogona, ułoż kſztałt delfina ryby, ułoż na blaſze od tortu, poley marynadą, wſtaw w piec, gdy ſię upiecze, wyimiy rożenek, ułoż ſtokwisz na pułmiſku, poley po wierzchu zaprawą, tak zrobioną: weź trzy mleczka z karpiów, obgotuy w wodzie, obgotuy także koniuſzczki ſzparagów, włóż to wſzyſtko potym w rondel, z kawałkiem maſła, grzybkami, wiązką pietruſzki i cebulą przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę wina białego, i bullionu poſtnego, gdy ta zaprawa ugotuie ſię, i ſos ſię wyſadzi, zapraw trzema żòłtkami ze śmietaną, przygrzey trochę, i poley po wierzchu ſtokwiſzu.

Zeby lepiey zrobić, niekładź ſzparagów aż na dogotowaniu zaprawy

§. 18.

Liſt morſki iak ſporządzać.

Z kolcami ieſt naylepſzy i ſporządza ſię rozmaitym ſpoſobem iak inne.

Zwyczaiem mieyſkim, wſtaw w kociołku wody, wley octu, kilka kawałkòw cebuli,

trochę soli, wypłukawszy dobrze w zimney wodzie, wątrobkę odiąwszy, zagotuy ze dwa razy, niezbyt iednak gotuiąc, przełóż, potym na pułmisek oczyść pięknie obkróy brzegi.

Jeżeli się dobrze niedogotuie, oczyściwszy, co łatwo z twardości i czerwonych kości poznasz, wstaw ieszcze w piec zaley trochę krótkim bullionem, na wydaniu wyimiy niech osiąknie, i poley iakim chcesz sosem, iako to z masłem, kaparami i serdelem, albo z sosem, z oliwą, lub z masłem rumianym i pietruszką smażoną, ten ostatni sos przygrzey razem z rybą na pułmisku, z octem, solą, trochą pieprzu, poley masłem rumianym po wierzchu, obłóż w koło pietruszką smażoną.

§. 19.

List morski à la Ste Ménéhoult.

Na danie.

Obedrzyi ze skòry, pokray na kawałki szerokie na dwa palce, przy małym ogniu gotuy przez pół godziny, włòż w rondel kawałek masła z łyżką mąki, razem umięszay, zaleway po trochu kwartą mleka, osòl, opieprz, wrzuć wiązkę pietruszki, cebuli, z głowki czosnku odnożkę, dwie szarlotki, trzy goździki, tymianku, bobkowy liść, bazyliki,

w pa-

w pafki, korzenie w kawałkach, gotuy przez kwadrans, potym włóż rybę dogotuy, ugotowawfzy, obmocz rybę lift morfki w tłuftości z fofu zebraney, pofyp chlebem, opiecz fkrapiaiąc maftem, day na fucho, wley ofobno w falaterkę remalady, o którey masz w ofobnym artykule o fofach.

§. 20.

Lift morfki, ryba z winem fzampańfkim.

Ugotowawfzy iako wyżey, obierz pięknie, ułoż na pułmifku, wley fzklankę wina białego, włóż kawałek mafła, pietrufzki, cebuli, dwie fzarlotki, trzy bobkowe liście, dwa albo trzy grzybki, ufiekay wfzyftko drobno, ofól, opieprz, chlebem zakrusz, gotuy przez kwadrans przy małym ogniu, narefzcie dasz na ftół, brzegi u pułmifka obetrzyi.

§. 21.

Lift morfki marynowany fmażony.

Na danie.

Oczesz fkorę, pokray rybę na kawałki, iako wyżey, umarynuy dwie albo trzy godziny w wodzie z octem, folą, pieprzem, pietrufzką, cebulą, odnożkiem czosnku, cebulkami w kawałkach, korżonkami kraianemi,

O

goździkiem, nareſzcie niech oſiąknie, oczyść, poſyp mąką i uſmaż, dasz na ſtół z pietruſzką ſmażoną.

§. 22.

Liſt morſki z ſoſem z wątrobki.

Na danie.

Ugotuy iako wyżey pag. 209. Sos zaś zrób tym ſpoſobem: włóż w rondel, pietruſzki, cebuli, *grzybków*, odnożkę czosnku, uſiekay wſzyſtko drobno z maſłem, zagotuy kilka razy, wſyp dobrą ſzczubeć mąki, nareſzcie włòż kawałek maſła, kaparòw, ſerdela ſiekanego, wątrobkę z ryby gotowaną i roztartą, oſól, opieprz, zaley ſzklanką wody albo bullionu, przyſtaw do ognia, zagotuy, poleiesz po wierzchu ryby.

§. 23.

Liſt morſki z ſerem.

Na danie.

Oſkrob ze ſkory połowę ryby liſta morſkiego, pokray na cztery ròwne kawałki, gotuy z pòłkwaterkiem mleka, włòż maſła wielkości pół iaia, utratuy z dwiema ſzczubcianii mąki, wrzuć odnòżkę czosnku, dwa goździki, dwie ſzarlotki, bobkowy liść, tymianku bazyliki, oſól, opieprz, ugotowawſzy, włòż

rybę w tę zaprawę, w ktòrey nie długo gotuiąc, wyimiy niech osiąknie, przecedź sos przez sito, wysadź dobrze, ułoż naspodzie pułmiska połowę ryby, wsyp na wierzch małą garść sera szwaycarskiego tartego, po między ryby obłòż białemi cebulkami, dwunastą w rosole gotowanemi, dobrze osączonemi, i małemi z bułki grzaneczkami smażonemi, pomięszay iedno z drugim pięknie ułożywszy, poley resztą sosu po wierzchu, przyłoż serem tartym szwaycarskim lub parmezanem, postaw pułmisek nad małym ogniem, niech się zagotuie z wolna, poki się sos nie wygotuie, pogladź po wierzchu łopatką, albo pod pokrywą od tortu ogniem *obsypaną przyrumień*, nareszcie dasz na stòł.

§. 24.
Stokwisz iak sporządzać.

Stokwisz im bielszy tym szacownieyszy i lepszy, przed namoczeniem ubiy mocno młotkiem lub obuchem dla zmiękczenia, mocz potym przez kilka dni, odmieniaiąc wodę, obgotuy moment w wodzie rzeczney, wyimiy, i podziel na kawałki w listki.

Na danie.

Sos gaskoński nayzdatnieyszy do stokwi-

ſzu, włóż ſtokwisz w rondel, z oliwą przednią, i tyleż maſła dobrego, dragmę pieprzu, trochę czosnku i ſoli; poſtaw rondel nad piecykiem, mięſzay częſto, aż ſię oliwa z maſłem zmaceruie, tegoż momentu day na ſtół, ponieważ ten ſos zaziębiony w oliwę ſię obraca.

§. 25.

Kablon iak ſporządzać.

Na danie.

Gdy chcesz wybrać kablon dobry, trzeba uważać ażeby był biały, ſkòra na nim czarniawa, i mięſiſty, oſkrobawſzy opłucz, gotuy moment w kociołku w wodzie rzeczney, wyimiy potym niech oſiąknie, oddziel na liſtki, albo zoſtaw w całości, ale iuż nie ieſt tak pięknie.

Możesz dać z iakim chcesz ſoſem, iako to: włòż w rondel kawałek maſła, trochę mąki, i pieprzu, zaley mlekiem, przyday winnych iagod, zagotuy ten ſos, włóż potym weń kablona dla nabrania ſmaku, day na ſtòł.

W innym czaſie zamiaſt iagod winnych, włòż pietruſzki i cebuli ſiekaney.

§. 26.
Kablon po goſpodarſku.
Na danie.

Weź część ktòrą chcesz kablona, oſkrobawſzy i wypłukawſzy włòż w zimną wodę w tygiel albo kociołek, przyſtaw do ognia, gdy ſię zacznie zwierać, odſzumuy, w kròtce wyſtaw, przykryi ścierką przez pòł godziny, potym wyimiy z wody niech oſiąknie, ułòż na pułmiſku, z pietruſzką, cebulą ſiekaną, drachmą pieprrzu, muſzkatełową gałką tartą, kawałkiem ſporym maſła, łyżką ſoku winnego; przygrzey częſto obracaiąc, i day natychmiaſt na ſtòł.

§. 27.
Ogon kablona nadziewany.
Na wielkie danie.

Przepuść przez durſzlak dwie garści dobre ośrzodku chleba z kwartą mleka, zagotuy, i wyſadź przy ogniu aż zgęſtnie, przeſtudź, włòż potym maſła wielkości iaia, pietruſzki, cebuli ſiekaney, oſól, opieprz, wbiy ſześć żòłtkòw, ugotuy w wodzie ogon kablona iako wyżey, oſączywſzy, obierz wſzyſtko mięſo zoſtaw ſame kości, podziel na zrazy, włòż w rondel maſła wielkości iaia, grzybkòw kra-

ianych w zraziki, pietruſzki, cebuli, dwie ſzarlotki, pòł odnożka czosnku, wſzyſtko uſiekay, przyſtaw do ognia, wſyp pół łyżki mąki, wley półkwaterek mleka, wſyp drachmę pieprzu, gotuy aż ſię zgęſtnie, w ten czas włòż kablon, zabiy trzema żòłtkami, przygrzey niegotuiąc, i przeſtudź, ułoż na pułmiſku na wierzchu kości ogon, ktòrego koniec obwiń papierem maſtem ſmarowanym, obłóż w koło po brzegach ogona częścią ſiekania, włòż tę zaprawę z kablona, wśrzodek, przykryi na wierzchu reſztą ſiekania, ażeby widać nie było zaprawy, i kſztałt ogona nie odmieniaiąc, przygładź nożem obmoczonym w iaiu, poſyp chlebem, przyrumień w piecu, lub pod pokrywą, nareſzcie wydasz na ſtół, brzegi u pułmiſka obetrzyi, możesz podlać na ſpòd ſoſem zrobionym z ſzklanki dobrego bullionu, maſta, iak orzech w mące utratowanego, łyżki ſoku winnego, trochy ſoli, drachmy pieprzu, przygrzey to wſzyſtko przy ogniu.

§. 28.

Kablon z cebulą.

Na danie.

Pokray pięć albo ſześć cebul w zraziki, które zrumień dobrze w maśle mięſzaiąc czę-

ſło, gdy ſię zaczną rumienić wſyp dwie ſzczubcie mąki, ktòrą także zrumienisz, potym wley łyżkę octu, trochę bullionu, wſyp ſoli, pieprzu, ugotowawſzy cebule, i ſos wyſadziwſzy, włóż kablon gotowany, na zraziki podzielony dla nabrania w tym ſmaku, niech ſię przygrzeie, na wydaniu włóż kawałek maſła.

§. 29.

Kablon inaczey.

Na danie.

Włòż w rondel zraziki gotowanego kablona, z dobrym kawałem maſła, dwie łyżek oliwy, kaparòw, ſerdela, pietruſzki, cebuli, wſzyſtko uſiekay drobno, pieprzu drachmę, na wydaniu międzay często żeby ſię maſło z oliwą wyſmażyło, ułoż kablon, a potym na pułmiſku poſyp chlebem tartym po wierzchu.

§. 30.

Kablon po Prowancku.

Na danie.

Ugotowawſzy w wodzie kablona, włòż na ſpòd pułmiſka ſzarlotkę, trochę czosnku, pietruſzki, cebuli, cytryny w kawałkach ſkórkę obrawſzy, drachmę pieprzu, puł iaia wielkości maſła, ułoż na wierzchu tego kablona, znowu przyłòż tąż ſamą zaprawą co od ſpodu,

posyp chlebem, postaw pułmisek nad małym ogniem, ażeby się zwolna gotowało, nareszcie przyrumień rozpaloną łopatką po wierzchu, lub pod pokrywą.

§. 31.
Kablon z masłem rumiano.
Na danie.

Ugotowany kablon, włóż na pułmisek, na ktòrym masz wydać, wley pół szklanki octu, tyleż bullionu, drachmę wsyp pieprzu, gotuy przez półkwadransa, poley potym po wierzchu masłem rumianym gorącym, z pietruszką smażoną.

§. 32.
Kablon z kaparami i serdelem.
Na danie.

Kablon gotowany w wodzie, osączywszy, ułoż ciepło na pułmisku, na którym masz dać; poley po wierzchu sosem z kaparami i serdelem: sposób zrobienia tego sosu, masz w artykule o sosach.

§. 33.
Kablon ze śmietaną.
Na danie.

Ugotuy kablona w wodzie, osączonego podziel na listki, włóż w rondel kawałek ma-

ſla, pòł łyżki mąki, kawałek czosnku ſiekanego, drachmę pieprzu, zaley śmietaną albo mlekiem, przyſtaw do ognia ſos, zagotuy włóż potym zraziki kablona, przygrzey day na ſtół.

Jeżeli chcesz chlebem poſypać, włòż więcey maſła, wbiy trzy żółtki, ułoż kablona na pułmiſku, poſyp po wierzchu chlebem, przyrumień pod pokrywą od tortu.

§. 34.
Tort z kablonem.
Na danie.

Przeſtudziwſzy gotowany kablon w wodzie, włòż podzielony na liſtki, w ciaſto z maſłem, pieprzem, i bukietem garnirowanym, gdy ſię tort upiecze, wyimiy bukiet, wley weń ſoſu ze śmietaną, iako wyżey.

§. 35.
Inaczey kablon en Steinkerqui.
Na danie.

Włóż na ſpód pułmiſka, na ktòrym masz dać, trochę maſła z pietruſzką, cebulą, ſerdelem, kawałeczkiem czosnku, wſzyſtko uſiekay, przyday drachmę pieprzu i cokolwiek całych kaparòw, przyłoż to kablonem, podobnież więcey tak układay warſztami, aż napełnisz

O 5

pułmiſek, poſyp chlebem, zagotuy trochę przy małym ogniu, przykryi pokrywą nareſzcie od tortu dla zrumienienia.

§. 36.
Stokwisz marynowany ſmażony.

Na danie.

Ugotowawſzy w wodzie podziel na liſtki, umarynuy i uſmaż iak liſt morſki pag. 209 z tą ròżnicą, iż trochę tylko wſypiesz ſoli w marynadę.

§. 37.
Stokwisz w ciaście nakſztałt naleśników.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Zgotowanego w wodzie ſtokwiſzu, wybierz naywiękſze liście, obmocz w ciaście, z mąki winem i z oliwą rozrobionym i trochę poſolonym, potym uſmaż, obłoż na wydaniu pietruſzką ſmażoną.

§. 38.
Limande, certy, czeczugi, i ſlądęrki iak ſporządzać.

Te cztery gatunki ryb iednakowym ſporządzaią ſię ſpoſobem, oſkrobawſzy, wypra-

wiwſzy, i wypłukawſzy, wytrzyi chuſtą białą pięknie, rozpłatay nad grzbietem; poſyp mąką, uſmaż w gorącey tłuſtości, ieżeli długo będziesz trzymał, będą miękkie i tłuſte, w czym trzeba mieć baczność, w każdym ſmażeniu.

Zrumieniwſzy dobrze, wyłóż na chuſtę, day w ſerwecie na pieczyſte.

Na danie.

Też ſame ryby użyć można na danie, uſmażywſzy i po wierzchu ſoſem z kaparów i z ſerdelem polawſzy, albo ſoſem z oliwą.

W *mięſny czas* dasz z ſoſem ſiekanym albo iaką małą zaprawą, iako to z mleczkiem cielęcym i grzybkami.

Daią ſię także pieczone na ròście, umarynowawſzy z oliwą, pieprzem, pietruſzką i cebulą całą, które wyimiesz na wydaniu.

Gdy ryby przyſtawisz do ognia, trzeba ſkrapiać częſto marynadą, i dasz na ſtół z iakim zechcesz ſoſem.

Można ieſzcze gotować w krótkim bullionie białym, iako masz wyżey o fazyanie pag. 196 i tymże dasz ſmakiem.

§. 39.

Certy, flądeŕki, między dwoma pułmiſkami po mieyſku.

Na danie.

Oſkrobawſzy ryby, rozpuść pięknego maſła, wyley na pułmiſek, na którym masz wydać, włòż pietruſzki, cebuli, grzybkòw, wſzyſtko uſiekay z ſolą, pieprzem, ułoż ryby na wierzchu, tąż ſamą zwierzchu przykryi zaprawą, pułmiſek nakryi, gotuy przy małym ogniu nad piecykiem,

Ugotowawſzy dasz z ſoſem zawieſiſtym, poley po wierzchu ſokiem winnym, tak ſporządzonym, iako wyżey; nim gotować będziesz, poſypać można chlebem, i przyrumienić pod pokrywą od tortu.

§. 40.

Sztynki iak ſporządzać.

Nie trzeba ich wyprawiać, wypłucz i wytrzyi chuſtą: poſyp mąką, uſmaż w tłuſtości przy dobrym ogniu, day na pieczyſte.

Możesz dać także, ſporządzone tymże ſpoſobem iako wyżey certy i flądeŕki po mieyſku.

§. 41.
Brzany, wrzeciennice, iaſzczury.

Brzany ryby trzeba wprzòd oſkrobać, wyprawić, wypłukać, i z obydwóch ſtron zkarbować.

Wrzeciennice zaś i iaſzczury, tylko wyprawić, obmyć i nad grzbietem rozpłatać.

Te dwa gatunki ryb dobrze chuſtą wytarłſzy, ſporządzaią ſię iednym ſpoſobem.

Na danie.

Daią ſię pieczone na ròście, które wprzòd namoczysz przez pòł godziny, z ſolą, pieprzem, i oliwą, opiekaiąc tym ſamym ſkrapiać będziesz, opieczone podleiesz ſoſem *białym* z kaparami i ſerdelem.

Wrzeciennice i iaſzczury podobnież opiekłſzy, ułoż na pułmiſku, rozpłatay na dwoie, włòż na wierzch pietruſzki, cebuli ſiekaney, maſła, ſoli, pieprzu, wley odrobinę wody i octu, poſtaw nad piecykiem, zagotuy zwolna, day z kròtkim ſoſem alboli też z maſłem zrumienionym i pietruſzką ſmażoną.

Sporządza ſię także po goſpodarſku, opiekłſzy włożysz wśrzodek maſła umięſzanego z pietruſzką, cebulą ſiekaną, ſolą, i pieprzem.

§. 42.
Wrzeciennice przepiorek ſmakiem.
Na danie.

Pokray na trzy kawałki, umarynuy z oliwą, ſolą, pieprzem, pietruſzką, cebulą ſiekaną, potym zatkniy na rożen, i nakſztałt przepiorek liſtkami ſłoniny przełoż, i marynadą, w papier obwinąwſzy, upiekłſzy zbierz nożem marynądę z papieru, włòż w ſos, wrzeciennice zaś poſyp chlebem i przyrumień, na wydaniu podley ſoſem.

§. 43.
Tunczyka iak ſporządzać.

Zazwyczay daią go z ſałatą; ta ryba morſka ieſt wielka, ktòrą z Prowancyi marynowaną ſprowadzaią, i można ią użyć na danie, ułoż na pułmiſku, na którym masz dać, z maſłem, pietruſzką, cebulą, ſiekanemi, poſyp chlebem, przyrumień w piecu albo pod pokrywą od tortu, ieżeli będziesz w takim mieyſcu gdzie doſtaniesz tunczyka świeżego, ſporządź tym ſpoſobem iak łoſoſia.

§. 44.
Smok morſki iak ſię ſporządza.
Na danie.

Oſkrobawſzy i wyprawiwſzy, wypłócz i

otrzyi dobrze, ponadkraway z obydwóch ſtron, obmocz w oliwie, oſól, opieprz, opiecz, poleway po trochu reſztą oliwy, z iakim potym zechcesz dasz ſoſem, iako to: z maſłem kaparami, ſerdelem, wſyp trochę mąki, ſoli, pieprzu, zaley wodą, przygrzey, poley po wierzchu ryb, alboliteż z ſoſem ſiekanym.

§. 45.

Wzdrenki iak ſporządzać.

Prawdziwe wzdrenki nie trzeba oſkrobywać, wypraw, opłócz, wątrobkę oddziel, opiecz na rożnie, *tak iak ſmoka*, i dasz z podobnymże ſoſem, do którego przyday wątrobkę.

Na danie.

Można także, wyprawiwſzy i oczyściwſzy, nie oſkrobuiąc ugotować z winem białym, trochą maſła, ſoli, pieprzu, wiązką marchwi i cebulą, ugotowawſzy przewarz przez pół godziny w krótkim bullionie, dla nabrania ſmaku, potym wyimiy, zdeym zwolna łuſkwinę z całey prócz głowy, day z ſoſem iako wyżey.

§. 46.

Serdele i śledzie świeże.

Sporządzaią ſię podobnymże ſpoſobem, trzeba oſkrobać, wypłòkać, wytrzeć ścierką,

opiecz na róście, opieczone day z ſoſem naſtępuiącym:

Włóż w rondel kawałek maſła, trochę mąki, kroplę octu, łyżkę muſztardy przedniey, oſól, opieprz, wley odrobinę wody, przyſtaw do ognia, przygrzey, poley ſerdele albo śledzie świeże.

§. 47.

Sledzie wędzone à la Ste Ménéhoult.

Na przydatek.

Dwanaście śledzi wędzonych weź, odkroy głowy i Końce ogonow, namocz przez cztery godziny w wodzie, potym dwie godziny wpółkwaterku mleka, wyimiy niech osiąkną, obetrzyi, nareście obmocz w maśle ciepłym, zmięſzanym z bobkowym liściem, tymiankiem, bazyliką miałką, dwoma żołtkami, drachmą pieprzu, poſyp chlebem, uſmaż z wolna wley na ſpód pułmiſka dwie łyżki ſoku winnego, ułoż potym na wierzchu śledzie.

§. 48.

O ſerdelach.

Serdele ſą małe rybki morſkie, ktòre ſprowadzaią naſalane w małych baryłkach, wypłucz pięknie, rozdziel napołowę, ości wybierz, daią ſię zazwyczay na ſałatę, i do ſoſòw

mo-

można przymięſzać, iako do ſoſu maślanego na poſt, z remuladą, do ſoſu mięſnego z gąſzczem i trochą maſła.

Użyć możesz do ſmażenia wprzód wymoczywſzy, które obmoczysz potym w cieście zrobionym z mąki, rozczynionym winem białym, z łyżką oliwy uważay, ażeby ciaſto nie było zbyt rzadkie: uſmażywſzy, przyrumienione pięknie day na przyſtawkę.

§. 49.
Grzanki z ſerdelami.
Na przyſtawkę.

Pokray pięknie grzanki na długość i ſzerokość palca, uſmaż w oliwie, ułoż na przyſtawkę, poley ſoſem po wierzchu zrobionym z oliwą przednią, octem, pieprzem, pietruſzką, cebulą, ſzarlotką, wſzyſtko uſiekay, przyłoż przez połowę grzanki zrazikami z ſerdelów.

§. 50.
O ſzczukach.

Szczuki zazwyczay daią ſię ſmażone, oſkrobawſzy, wyprawiwſzy i opłókawſzy, otrzyi pięknie wątrobki zoſtaw wśrzodku, nakarbuy lekko z obydwóch ſtron, obmocz

w mące, usmaż przy dobrym ogniu, day w serwecie na pieczyste.

Usmażone tym sposobem możesz użyć na danie, polawszy po wierzchu sosem białym, z kaparami i serdelem, ieżeli chcesz dać lepiey, odkròy głowę, wybierz ości ze śrzodka, ułoż zraziki ze szczuki na półmisku, poley sosem po wierzchu.

Albolitez sporządzisz po mieysku tym sposobem iak certy i fląderki pag. 220.

§. 51.

Barweny iak sporządzać.

Gotuy w kròtkim bullionie, ieżeli chcesz dać na pieczyste wyprawiwszy i oczyściwszy, ugotuy z winem białym, masłem, solą, pieprzem, cebulą, pietruszką, korżonkami, zaley wodą.

Ugotowane, i osączone, day w serwecie, ugarniruy pietruszką zieloną.

Jeżeli na danie, umarynuy przez pół godziny z oliwą, solą, pieprzem, opiecz na ròście, skrapiaiąc oliwą pozostałą, opieczone, day z sosem iakim zechcesz, iako wyżey do innych ryb, pamiętay wszystkie ryby nim opiekać będziesz nakarbować z obydwòch stron.

§. 52.
O rakach morſkich.

Gotuy przy dobrym ogniu przez pòł godziny w wodzie z ſolą, potym przeſtudziwſzy, poſmaruy trochę maſłem dla dania koloru, połam nogi, rozbierz raka wśrzodku, day na zimno w ſerwecie, nożki obłóż w koło.

§. 53.
O ślimakach.

Obmywſzy pięknie ſkorupki, przyſtaw do ognia na ſucho w rondlu, ktòre od ciepła otworzą ſię, oczyść i obierz każdy z oſobna, wyrzuć raki, ieżeli w nim znaydziesz.

Włòż w rondel ślimaki, wyiąwſzy ze ſkorupek, kawałek maſła, pietruſzki, i cebuli ſiekaney, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley trochę bullionu, gdy ſię ſos wyſadzi, zapraw trzema żółtkami z śmietaną ubitemi, przygrzey ſos, wley potym odrobinę ſoku winnego.

Slimaki używaią ſię na potaż, oporządziwſzy iako wyżey, przecedź wodę, którą z ſiebie puściły, przez ſerwetę, wley w dobry bullion, reſztę zoſtaw ubiy z ſześcią żòłtkami, ktòre przy ogniu mięſzać będziesz, żeby ſię

nie zwarżyły, wley tę zaprawę w rosół, na moment przed wydaniem, obłòż w koło na pułmisku ślimaki.

§. 54.

Slimaki nakształt naleśników.

Wyiąwszy ze skorupek iako wyżey, włòż na dwie godziny w marynadę zrobioną z masłem *tratowanym* z mąką, solą, pieprzem, pietruszką, cebulą, toruń *zielem*, czosnkiem, szarlotką, marchwią, i pasternakiem *kraianym*, tymiankiem, bobkowym liściem, bazyliką, wley wody, i kwaterkę octu, zwolniy razem wszystko, wyimiy potym z marynady, obetrzyi, obmocz w ciaście zrobionym z mąki rozczynionym winem białym, z łyżką oliwy i solą, usmaż nareszcie, woda zaś ze ślimaków zda się na potaż.

§. 55.

O ostrzygach.

Jedzą zazwyczay świeże z pieprzem, daią także w skorupkach opiekane na róście, ognia od spodu nałożywszy, łopatką rozpaloną po wierzchu przyrumienisz, gdy się same zaczną otwierać znać że są upieczone.

Albolitež w otworzone wley rozpuszczonego masła, wsyp trochę pieprzu, ośrzodku

chleba, opiecz na ròscie, i łopatką rozpaloną przyrumień po wierzchu.

Używaią ſię także oſtrzygi na zaprawę do różnych mięſnych potraw, iako to do kurcząt, pulard, gołąbków, ceranek, &c.

W ten czas trzeba obgotować przy małym ogniu w ich ſoku, ſtrzeż ſię żeby nie zagotowały ſię.

Włóż potym w zimną wodę, wyimiy niech oſiąkną na ſicie: weź dobrego mięſnego gąſzczu nie ſolonego, włòż w niego parę ſerdeli ſiekanych i oſtrzyg, przygrzey nie gotuiąc, dasz z czym zechcesz.

§. 56.
Oſtrzygi na bigos.
Na danie.

Włóż 50 oſtrzyg w ciepłą wodę, gdy ſię ma zwierać, przełòż w zimną wodę, oſiąknione z wody wybierz które miękkie, ieżeli chcesz wziąść wſzyſtkie, uſiekay twarde oſobno, podobnie i reſztę uſiekasz.

Możesz przymięſzać mięſa z karpia co ci przyczyni bigoſu i doda ſmaku dobrego.

Włóż w rondel kawałek maſła, pietruſzki, cebuli, grzybkòw ſiekanych, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley potym

półkwaterek wina białego i tyleż bullionu postnego, wrzuć na ten czas, gdy się sos zagotuie bigos z ostrzyg, przypraw dobrze, na wydaniu, zapraw trzema żółtkami ze śmietaną ubitemi, wyday na stół na danie.

§ 57.

O łyskach czyli kaczkach morskich.

Łyska czyli kaczka morska gotuie się w krótkim bullionie zrobionym, *iak do łososia* świeżego, trzeba gotować pięć albo sześć godzin, podleiesz sosem siekanym, albo dasz z zaprawą z mleczków karpich i grzybków.

§. 58.

Łyska z grochem tureckim.

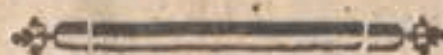
Na danie.

Oskub *łyskę* i wypraw, obciągniy nad węglami zarzącemi, tak iak inne ptastwo do upieku, pokraiawszy na czworo, włóż w rondel z kawałkiem masła, przez godzinę przy ogniu gotuy, potym przełóż w mały sagan, wley bullionu postnego, szklankę wina czerwonego, osól, opieprz, wrzuć wiązkę pietruszki, cebuli, odnożkę czosnku, dwa goździki, trochę combru, gotuy przy małym ogniu przez cztery albo pięć godzin, pokray brukwi pięknie obgotuy przez pół godziny w wodzie

gorącey, zrumień mąkę z maſłem, zaley ro. ſołem z łyſki, włòż w to brukiew, gdy ſię łyſka i brukiew ugotuie, wkray ośrzodek chleba wielkości pułtalarka, przyſtaw do ognia z maſłem aż ſię zrumieni: ułôż łyſkę, brukiew i grzanki na wierzchu, poley ſoſem, tłuſtość zebrawſzy, i dobrze przyprawiwſzy.

§. 59.
Łyſka duſzona.
Na danie lub przyſtawkę.

Sporządź iak kaczkę, którą masz piec na rożnie, naſzpikuy ſerdelem, potym gotuy przy małym ogniu przez pięć lub ſześć godzin, wley ſzklankę wina białego, tyleż bullionu, trochę maſła, kilka kawałków cebuli, marchwi, paſternaku, wiązkę pietruſzki, dwa goździki, tymianku, bobkowego liścia, bazyliki trochę ſoli, pieprzu: ugotowawſzy odley ſos, który ma być wyſadzony, i dasz go ciepło z łyſką: ieżeli chcesz dać na przyſtawkę, włòż więcey maſła i ſoli, ſos wygotuy nie zbieraiąc tłuſtości przeſtudziwſzy łyſkę poley ſoſem z maſłem, w którym gotowała ſię.



O rybach rzecznych.

Teraz naſtępuie ſpoſòb ſporządzania ryb rzecznych, które mamy takowe:

Szczupak.	Zòłw.
Węgorz.	Ninòg.
Karp.	Raki.
Pſtrąg.	*Głowacz.*
Okoń.	Barwenka.
Lin.	Kiełb.
Mientus.	Zabki.

§. 1.

O ſzczupaku.

Jeżeli masz dać ſzczupaka pieczonego, nie trzeba oſkrobywać z łuſkwiny, tylko ſkrzele obbciągniesz ścierką.

Wyprawiwſzy, ugotuy w krótkim bullionie, którego ſpoſób robienia opiſzę, i do wſzyſtkich ryb rzecznych ma ſłużyć.

§. 2.

Krôtki bullion do ryb rzecznych.

Włóż w rondel albo w panewkę od ryb (ktòrą dobierzesz według wielkości ryb, ażeby w bullionie okryły ſię) wley wody kwartę, wina białego, wrzuć kawałek maſła, oſól,

opieprz, ſporą wiązkę pietruſzki, cebuli, czosnku, goździków, tymianku, bobkowego liścia, bazyliki, wſzyſtko obwiąż, trochę ſzczypioru, i marchwi, gotuy ryby z tą zaprawą nieſkrobiąc (ten ſam krótki bullion wziąść możesz na kilka razy) obwiń ryby w chuſtę białą, które masz gotować w krótkim bullionie, ponieważ potym łatwiey wyimiesz i nieprzerwą ſię.

§ 3.

Szczupak na różne dania.

W ten czas pokray ſzczupaka na dzwona nieoſkrobuiąc, ugotuy w tymże krótkim bullionie, ugotowawſzy, na wydaniu zdeym łuſkwinę, ułoż na półmiſku, poley po wierzchu ſoſem białym albo iakim zechcesz.

Możesz także ſporządzić iak frykas z kurcząt, oſkrobawſzy i pokraiawſzy na dzwona.

Włóż w rondel z kawałkiem maſła, bukiet(*), i grzybki przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, zaley bullionem i winem białym, gotuy przy dobrym ogniu, ugotowawſzy i dobrze przyprawiwſzy, zapraw żółtkami ze śmietaną.

(*) Obacz oſobną explikacyą w dykcyonarzu kuchennym iak ſię robi tenże bukiet.

§. 4.
Szczupak duſzony.

Na danie.

Pokray ſzczupaka na kawałki, oſkrobawſzy i wyprawiwſzy, naſzpikuy po wierzchu drobną ſłoniną, włóż w rondel, wley wina białego ſzklankę, dobrego bullionu, wiązkę ziół przednich, cielęciny z okrągłey ſztuki z uda, w koſtkę kraianą, ugotowawſzy przecedź ſos przez ſito, dogotuy iak inne duſzenia.

§. 5.
Szczupak po tatarſku.

Na danie.

Przyporządź iako wyżey, pokray na kawałki, umarynuy z oliwą, ſolą, pieprzem, pietruſzką, cebulą, grzybkami, dwiema ſzarlotkami, wſzyſtko uſiekay drobno, obłóż każdy kawałek marynadą, poſyp chlebem, opiecz na roście, polewaiąc reſztą marynady, opieczone i przyrumienione pięknie, day ſucho na półmiſku, a ſos z remułady na ſalaterce; ſpoſób robienia onegoz masz w artykule o ſosach.

§. 6.

Szczupak na zrazy.

Na przydatek lub na danie.

Gdy ze ſtołu zeydzie doſtatkiem ſzczupaków, możesz użyć na przydatek, lub na danie, pokray na zrazy dasz z ſoſem *à la bechamel* czyli śmietankowym, albo z kaparami i ſerdelem, lub innym, ieżeli go mało zoſtanie, dasz z zaprawą iaką, według którey dasz nazwiſko zrazom.

Można także ſzczupaka ſporządzić po fliſowſku, albo marynowanego opiec oczym masz pag. 233.

§. 7.

O węgorzu.

Ociągnąwſzy węgorza ze ſkòry, wypraw i oczyść, ugotuy na frykas iak kurczęta lub ſzczupaka, możesz także na róście opiec pokraiawſzy na dzwona, na cztery palce długości, i dasz z ſoſem białym z kaparami, i ſerdelem lub innym.

Alboliteż z iaką małą zaprawą z grzybków lub z głąbikami ſałaty.

Gdy ieſt wielki, możesz go upiec na rożnie, obwinąwſzy papierem maſłem ſmaro-

wanym, i dać tymże ſmakiem iak opiekanego na róście.

W mięſny czas ſporządza ſię rozmaitym ſpoſobem, iako to: duſzono, i na garnirowanie mięſnego dania.

Dobry ieſt także po fliſowſku ſporządzony.

§. 8.
Węgorz z łodygą czyli ſałatą Rzymſką.

Na danie.

Pokray na dzwona, ugotuy tym ſpoſobem iak na frykas.

Ugotowawſzy, weź łodygę czyli ſerduſzka ſałaty rzymſkiey, pięknie obierz, i ugotuy w wodzie białey, z ſolą i maſłem: wyimiy potym niech oſiąknie, znowu przygrzey z węgorzem dla nabrania ſmaku, nareſzcie zapraw trzema żółtkami w śmietanie ubitemi, przyſtaw do ognia, na wydaniu wley odrobinę ſoku winnego, ieżeli nie lałeś wina w frykas do węgorża.

§. 9.
Węgórz po Celeſtińſku.

Pokray na dzwona, które umarynuiesz z oliwą, pietruſzką, cebulą, grzybkami, dwiema ſzarlotkami, uſiekay wſzyſtko, oſól, opieprz,

pokray także w zraziki chleba doſtatkiem, ażebyś mógł przyłożyć kawałki węgorza, przyſtaw do ognia z maſłem aż ſię przyrumienią; zatkniy na rożen te kawałki węgorza na małych ſzpilkach, przełòż w koło zrazikami z chleba, przydawſzy marynady, obwiń papierem, upiecz na rożnie, dasz na ſtół z chlebem i dobrym ſoſem.

§. 10.

Węgórz w paſztecikach z mięſem ſiekanym.

Na danie.

Na dzwona pokray, rozpłatay na dwoie, weź część mięſa na ſiekanie, obłòż nim każdy kawałek, zwiń i obwiąż, ugotuy z winem białym i dobrą zaprawą: nareſzcie wyimiy niech oſiąkną, zaſtudziwſzy, odwiąż, umocz w iaiu ubitym, poſyp chlebem, uſmaż, obłòż pietruſzką ſmażoną.

§. 11.

O karpiach.

Gdy będzie wielki dasz go modro na pieczyſte, wyprawisz, ſkrzele obetniesz, obgotuiesz, nie oſkrobuiąc z łuſkwiny.

Ułoż go na wielkim pułmiſku, zagotuy ocet, ktòrym poleiesz po wierzchu karpia,

od czego zrobi ſię niebieſki: gotuy potym w krótkim bullionie iako wyżey pag. 232.

Pieczyſte.

Ugotowawſzy ułoż na ſerwecie, obſyp pietruſzką zieloną dasz na poſtne pieczyſte, wſzyſtkie ryby ſmażone i gotowane w krótkim bullionie dać można na poſt za pieczyſte.

§. 12.

Karp po fliſowſku.

Na danie.

Oſkrobawſzy z łuſkwiny, i ſkrzele obciąwſzy, pokray karpia na dzwona, włóż w rondel z innemi rybami, iako to ſzczupakiem, węgorzem, rakami, barwenną albo inną rzeczną rybą.

Zrumień w innym rondlu maſła z łyżką mąki, włóż w niego małe cebulki kraiane na czworo, które przez połowę przeſmaż, przyłożywſzy ieſzcze trochę maſła, nareſzcie wley połowę wina czerwonego, połowę bullionu poſtnego, przełoż znowu cebulki z ſoſem w rondel, w którym ryby ſą ſporządzone, oſól, opieprz, włóż bukiet garnirowany z ziół przednich, gotuy potym przez pół godziny przy dobrym ogniu, na wydaniu, włóż kilka grzanek w ſos, podley karpia, z innemi rybami,

gdy famsgo karpia fporządzasz, w ten czas zowie fię dufzony.

Innym razem możesz dać karpia pieczonego na róście, wyprawiwfzy i ofkrobawfzy, wyłożysz zaprawę na fpód z fiekaniem, którey fpofòb masz w rozdziale o iarzynie patrz frykas z kurcząt pag. 132.

Pokray na dzwona, włóż w rondel z mafłem, pietrufzką, cebulą, grzybkami wfzyftko ufiekay, wley kwartę wina białego, ofòl, opieprz.

Ugotowawfzy day z dobrą zaprawą z fofem zawiefiftym.

§. 13.

Karp dufzony.

Na danie lub przyftawkę.

Ofkrob karpia, wypraw, nafzpikuy ftoniną, gotuy w bullionie z kwartą wina białego, wiązką pietrufzki, cebulą, kilką goździkami, dwiema albo trzema fzarlotkami, pòł kwaterkiem fadła topionego, folą, pieprzem, ugotowawfzy, ieżeli na danie, zbierz tłuftość, z fofu, ktòry dobrze wyfadzisz, i poleiesz nim karpia, ieżeli na przyftawkę, nie trzeba zbierać tłuftości, day lepfzym guftem: zaftudziwfzy, przykryi fofem, ktòry ma być zazię-

biony z ſadłem topionym, obſypiesz pietruſzką zieloną.

§. 14.

O pſtrągach.

Pſtrągi łoſoſiowe maią mięſo czerwone, ordynaryine białe, dla czego nierównie ſą delikatnieyſze pierwſze od drugich, iednakowo zaś ſporządzaią ſię, to ieſt: gotuy w krótkim bullionie z winem czerwonym, day na ſerwecie obłożone pietruſzą zieloną.

Jeżeli chcesz użyć na danie, poley ſoſem po wierzchu, iako inne ryby.

Możesz także zrobić opiekane na róście, obmoczywſzy w oliwie, iako masz wyżey do innych ryb, i dasz z zaprawą poſtną: na mięſny czas tymże ſpoſobem zaprawisz iak łoſoſia świeżego.

§. 15.

O okoniach.

Obetniy ſkrzele, wypraw, wybierz połowę ikry, ugotuy w krótkim bullionie z winem białym, ugotowawſzy obierz z łuſkwiny, ułoż na pułmiſku, poley ſoſem z kaparami lub innym, czyli zaprawą poſtną: na mięſny zaś czas, ſos czyli zaprawa czyni tylko ròżnicę i odmianę.

§. 16.

§. 16.
O linach.

Chcąc ie oſkrobać, trzeba wprzòd ſparzyć wodą gorącą, potym zaczniy ſkrobać od głowy, miey baczność ażebyś ſkòry niezdarł, oczyściwſzy, wypraw, opłòcz, odetniy ſkrzele, opiecz na ròście iak inne ryby, day z takimże ſoſem.

§. 17.
Lin po mieyſku.
Na danie.

Oſkrob i wypraw, iako wyżey, włóż na pułmiſek na którym masz wydać, wley pół ſzklanki wina białego, pół łyżki ſoku winnego, włóż kawałek maſła, oſòl, opieprz, wrzuć pietruſzki, cebuli, grzybków, wſzyſtko uſiekay, przyday pòł bobkowego liścia, trzy liſtki bazyliki ſiekaney miałko, przykryi drugim pułmiſkiem, zagotuy nad małym ogniem, na wydaniu wytrzyi pięknie brzegi pułmiſka.

§. 18.
Lin à la Ste Ménéhoult.

Oſkrob linia wypraw i umarynuy z oliwą, pietruſzką, cebulą, grzybami, dwiema ſzarlotkami, wſzyſtko uſiekay, oſòl, opieprz, ułoż na pułmiſku, na którym masz wydać, z

całą marynadą, posyp chlebem, upiecz w piecu, albo pod pokrywą tortową, upieczonego, i z wierzchu przyrumienionego, ochudź i poley sosem czystym i ostrym, możesz dać także na frykas iak kurczęta, pokraiawszy iako wyżey szczupak.

§. 19.

O mintusach i lipieniach.

Mintus *iest delikatna ryba rzeczna*, którą trzeba oparzyć tak, iak lina, iednak nie długo w wodzie gorącey trzymać.

Ugotuy wprzòd kròtki bullion, potym mintusy włożysz, ktòre moment zagotuiesz, daią się także z różnemi sosami i smażone są wyśmienite, w ten czas posyp mąką i usmaż, upieczone, ułoż na pułmisku na serwecie zamiast pieczystego.

Bardzo dobre na mięsny czas, duszone i szpikowane słoniną, albo same przez się z zaprawą z grzebieni kurzych lub inną iaką ci się podoba.

§. 20.

O żołwiach.

Żółwi są dwa gatunki, morskie, i rzeczne, które używaią się tylko do zapraw, ieżeli chcesz ieść same, lub wziąść do zaprawy,

trzeba nayprzòd im głowę uciąć i nogi, gotuy potym moment w wodzie, z ſolą, cebulą, pietruſzką, marchwią, połową cytryny albo ſokiem z winnych iagod; potym wyimiy, oczyść, żółć oddziel, pokray mięſo na kawałki, włoż w zaprawę iaka ci ſię podoba, gdy masz ieść ſame, ſporządź iak frykas z kurcząt, iako wyżey ſzczupak.

§. 21.

O ninogach.

Ninògi ſą rzeczne i morſkie, trzeba ie parzyć, iak liny, oczym wyżey wſpomniałem, potym pokray na dzwonka, uſmaż poſypawſzy mąką.

Opiecz także na róście, iako inne ryby, dasz z ſoſem, z kaparami, albo z ſoſem z remuladą po mieyſku.

Wley w rondel oliwy, octu, ſoli, pieprzu, i muſztardy wymięſzay razem: day oſobno na ſalaterce.

§. 22.

O rakach.

Daią ſię zazwyczay gotowane w krotkim bullionie, iako wyżey ſzczupaka.

Ugotowawſzy ułoż na ſerwecie na przyſtawkę, także gdy zeydą ze ſtołu, daią ſię

na frykas, iak kurczęta, obrawſzy ſzyiki i nóżki.

Jeżeli chcesz można ze ſkorupek rakowych zrobić dobry gąszcz; ſzyiki używaią ſię na garnirowanie potraw lub obłożenie potaziu rakowego, do czego tym ſpoſobem ſporządzisz:

Ugotuy moment w wodzie gorącey, raki, przełoż w zimną, obierz ſzyiki, odłoż ſkorupki oſobno, potym tłucz w moździerzu przez trzy godziny, utłuczone zmięſzay z bullionem przecedź przez ſito.

Jeżeli masz użyć ten gąszcz na zaprawę, zrób, gęścieyſzy przyday ſzyiki z raków, ugotowane w bullionie wyſadź na ſucho, ułoż wſzyſtko w gąſzcz, ſkoſztuy, ażeby miał ſmak dobry.

Przygrzey nie gotuiąc, wezmiesz do czego ci ſię zdawać będzie, bądź do mięſa, lub ryb, ieżeli w mięſny czas, użyiesz bullionu mięſnego, do ryb zaś dobrego bullionu poſtnego z różnych iarzyn zrobionego, i poliwki grochowey, który bullion ma być czyſty, ażeby nie zmęcić gąſzczu.

Gdy myślisz ſporządzać potaż, gąſzcz rzadſzy wleiesz, z bullionem w którym gotowałeś ſzyiki od raków, potym obłożysz niemi

w koło na pułmiſku, wygotowawſzy potaż z bullionem, przyday na ten czas gąſzczu rakowego przygrzey nie gotuiąc, dasz na ſtół dobrym ſmakiem.

§. 23.
Barwenna, głowacz, kiełbie i leſzcze iak ſporządzać.

Barwenna daie ſię duſzona, iak karp, lub opieka ſię na róście, gdy ieſt wielka, podleiesz ſoſem białym.

Tymże ſpoſobem głowacz, kiełbie i leſzcze ſporządzać można, day ſmażone na pułmiſku za pieczyſte.

§. 24.
Kiełbie duſzone.

Na przydatek lub danie.

Oſkrob i wypraw kiełbie, obetrzyi nie płòcząc, włòż na ſpód pułmiſka roztopionego maſła, z pietruſzką, cebulą, grzybkami, ſzarlotką, tymiankiem, bobkowym liściem, bażyliką, wſzyſtko uſiekay drobno, oſól, opieprz, ułoż na wierzchu kiełbie, przypraw z wierzchu iak od ſpodu, wley ſzklankę wina czerwonego, przykryi pułmiſek, zagotuy przy dobrym ogniu, i wyſadź dobrze z kwadrans,

podobnież ſporządzisz ſztynki, z tą różnicą, iż tylko ie wytrzesz nim weźmiesz.

§. 25.

Slimaki z ogrodów na frykas.

Na przydatek.

Na wioſnę, i w ieſieni bywaią ślimaki w ogrodach, które ſą ſmaczne dla tych, którzy lubią ieść, chcąc ażeby wyſzły ze ſkorupek, i oneż dobrze oczyścić, wrzuć dobrą garść popiołu w kociołek, wley wody rzeczney: gdy zacznie ſię zwierać, włòż ślimaki, przytrzymay przez kwadrans, ze ſkorupek dobywſzy, oczyść w letniey wodzie, i znowu moment zagotuiesz w czyſtey wodzie, wyimiy potym niech oſiąkną, włóż w rondel kawałek maſła, wiązkę pietruſzki, cebuli, odnożkę czosnku, dwa goździki, tymianku, bobkowego liścia, bazyliki, grzybków, i ślimaki oſączone, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, zaley bulionem, ſzklanką wina białego, oſól, opieprz, gotuy poty aż ślimaki zmiękną i ſos ſię wyſadzi, na wydaniu zapraw trzema żółtkami ze śmietaną, przygrzey nie gotuiąc, przyday trochę ſoku winnego, albo octu białego z muſzkatołową gałką.

§. 26.
Zabki na frykas.

Na przydatek.

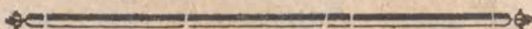
Odkróy zadnie nóżki, wrzuć w wodę gorącą, zagotuy, przełòż w zimną, i osącz, włóż potym w rondel z grzybkami, wiązką pietruszki, cebulą, odnożkiem czosnku, dwiema goździkami, kawałkiem masła, przystaw do ognia, zagotuy dwa albo trzy razy, wsyp szczubeć mąki, wley szklankę wina białego, trochę bullionu, osòl, opieprz, gotuy przez kwadrans, wysadź sos, zapraw trzema żòłtkami ze śmietaną ubitemi, przyday szczubeć pietruszki siekaney drobno, przygrzey nie gotuiąc.

§. 27.
Zabki smażone.

Na przydatek.

Umarynuy świeże żabki przez godzinę, w pòł wody w pòł octu, z pietruszką, cebulą całą i kraianą, włóż dwie odnożki czosnku, dwie szarlotki, trzy goździki, bobkowego liścia, tymianku, bazyliki, potym wyimiy niech osiąkną, posyp mąką, usmaż, obłòż pietruszką smażoną, lub zamiast mąki, obmocz w ciaście, rozczynionym szklanką wina białego,

z łyżką oliwy, i ſolą, trzeba żeby ciaſto nie zbyt rzadkie było i ciągnęło ſię za łyżką.



ROZDZIAŁ II.

O iarzynie w powſzechności.

Jarzyna ktòra ſię używa *w kuchni* w *ziarnach* i korzonkach, iak ſię należy poſtąpić w ſporządzeniu i zachowaniu oneyże na zimę, o tym teraz naſtępuie, to ieſt:

Groch ordynaryiny, i cukrowy.
Groch turecki.
Fazola, i bob.
Soczewica.
Ryż.
Jałowiec.
Kaſza.
Kapuſta biała czyli iarmuż.
Kapuſta zielona.
Marchew.
Paſternak.
Pietruſzka.
Cebula.
Trebula.
Szczaw.
Łoboda.
Szczypior.
Pory.
Selery.
Rzepa.
Korzenie pietruſzki.
Brukiew.
Sałata różnego gatunku.
Cykorya dzika biała.
Kardy, czyli głąbiki w ćwiklaney łodydze.

Karciochy hiſzpańſkie.
Karczochy.
Szparagi.
Karafiory.
Banie albo dynie.
Chmiel.
Ogurki.
Szpinak.
Wiśniak.
Wężownik czyli gaiowa miodunka.
Melony.
Bulwy.
Buraki *ćwikła.*
Ogureczki.
Grzyby.
Kapary większe i mnieyſze.
Rzeżucha indyiſka.
Chia.
Trufle, kartofle.
Smarże.
Pieczarki.
Kucmerka.
Tymianek.
Bobkowy liść.
Bazylika.
Cąber.
Koper.
Czoſnek.
Rokambuł.
Szarlotka.
Szczaw kobyli.
Wołowy język.
Burak ziele.
Kolnik ziele.
Rzeżucha.
Pimpinella biedrzeniec ziele.
Balzam.
Jeleni róg.

§. I.

O grochu zielonym i ſuchym.

Groch zielony używaią przez trzy mieſiące, Czerwiec, Lipiec, Sierpień, ſłodki, miękki i świeżo łuſkany ieſt dobry.

Groch zielony daie ſię z rożnym mięſiwem, i ſmaczny na zaprawę tak w poſt iako i w mięſny czas.

Groch ſuchy używa ſię na polewkę.

§. 2.

Groch mały po mieyſku.

Na przyſtawkę.

Weź połtory kwarty grochu małego, wypłucz, włóż w rondel z maſłem, wiązką pietruſzki i cebulą, ſałatą głowiaſtą kraianą na czworo, gotuy przy małym ogniu przez połtory godziny, ugotowawſzy i ſos wyſadziwſzy, wſyp trochę cukru i ſoli, zapraw potym dwoma żołtkami ze śmietaną ubitemi, przygrzey, i wyday na ſtoł, inni nie zaprawiaią iaiami ze śmietaną, ale ſam przez ſię wyſadzonym roſołem daią.

§. 3.

Używanie grochu ſuchego.

Groch ſuchy dobry ieſt na polewkę poſtną, i do zaprawienia potaziu, używa ſię także na podlewę do śledzi na poſt.

Chcąc robić tę polewkę przepuść groch przez durſzlak, przygotuy z maſłem, pietruſzką i cebulą ſiekaną, oſól, opieprz.

Wieprzowina młoda naſalana do gro-

chu, gotuie ſię razem z grochem w wodzie, ktòrą wprzód podmoczysz, włoż parę marchwi, tyleż cebulek, wiązkę ziół przednich, gdy ſię groch ugotuie, przecedź na polewkę poley nią mięſo. Jeſt także groch bez łuſkwiny.

§. 4.
Groch turecki zielony.
Na przyſtawkę.

Wybierz groch miętki, oberwiy ogonki, wypłucz, ugotuy w wodzie, ugotowawſzy włóż w rondel kawałek maſła, pietruſzkę, cebulę uſiekoną, w rozpuſzczone maſło włòż groch turecki, zagotuy dwa albo trzy razy, wſyp potym ſzczubeć mąki, wley trochę bulionu, oſól, gotuy aż ſię ſos wyſadzi, na wydaniu zapraw trzema żółtkami z mlekiem ubitemi, przyley odrobinę ſoku winnego lub octu: przygrzey, dasz na przyſtawkę.

W mięſny czas, zamiaſt zabielania, włòż gąſzczu i ſoku z cielęciny.

§ 5.
Groch turecki zielony iak ſuſzyć na długie zachowanie.

Weź grochu zielonego ile potrzebuiesz, wybierz miętki i nie żylaſty, obierz ogonki,

zagotuy w wodzie gorącey przez kwadrans, przestudź potym w wodzie zimney.

Wystudzony wybierz niech osiąknie: włóż w garki czyste, poley po wierzchu rosołem słonym, nareszcie masłem przetopionym w pòł ciepłym, ktòre gdy się skrzepnie, nie dopuści zwietrzyć grochowi.

Schoway w mieyscu niezbyt gorącym ani też zimnym, przykryi papierem.

Rosół słony tak zrobisz: wley dwie kwaterki wody, iednę octu, i dostatkiem soli, według wielości saporu, to iest funt soli, do trzech kwart, przygrzey ten sapor aż się sòl rozpuści, zostaw niech się ustoi, wley potym iako wyżey.

Gdy zechcesz ususzyć, oczyść podobnież groch turecki i obgotuy przez kwadrans, osączywszy, nawłocz igiełką na nic, powieś na mieyscu suchym, tym sposobem długi czas chować go można, w potrzebie namocz w wodzie letniey aż się zazielenieie: potym ugotuy w wodzie, sporządź iako świeży groch.

§. 6.

Groch turecki biały.

Na przydatek.

Ugotowawszy groch w wodzie, włóż

w rondel maſła kawałek wſyp trochę mąki, zrumień, przyday cebuli ſiekaney, przeſmaż, włòż potym groch turecki, z pietruſzką, cebulą ſiekaną, oſól, opieprz, wley odrobinę octu, zagotuy przez kwadrans i wyday na ſtòł.

W mięſny czas groch biały tymże ſporządzisz ſpoſobem, a zamiaſt maſła, włóż tłuſtości topioney, zaley dobrym ſokiem cielęcym.

Możesz dać w mięſny dzień na przyſtawkę lub na danie, który na ſpòd włożysz pod udziec ſkopowy pieczony.

§. 7.

Bob czyli ſzaley.

Ci, ktòrzy iedzą z łupiną, maią gotować w wodzie przez pòłkwadranſa, dla odięcia mu oſtrości.

Poſpolicie iednak daie ſię łuſkany, ſpoſòb ſporządzania ieſt tenże ſam: włòż w rondel z kawałkiem maſła, wiązką pietruſzki, cebulą, trochą combru, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, trochę cukru, zaley dobrym bullionem, ugotowawſzy zabiy trzema żółtkami z mlèkiem, day na przyſtawkę.

§. 8.
O Soczewicy.
Na przydatek.

Oczyściwſzy i wypłukawſzy ſoczewicę ugotuy w wodzie ugotowawſzy, wyſadź iak groch turecki.

Soczewica *à la Reine* ieſt maleńka, lepſza ieſt do zrobienia gąſzczu, kolor ma piękny i ſmak wyborny.

§. 9.
Gąszcz z ſoczewicy.

Obraną i wypłukaną ſoczewicę, ugotuy w bullionie mięſnym lub poſtnym, iak ci ſię zda, ugotowaną przepuść przez ſito ſos, zalewaiąc tymże bullionem, przypraw tenże gąszcz, użyiesz do czego ci potrzeba będzie, czyli do potaziu lub iakiey potrawy.

§. 10.
O Ryżu.

Ryż użyć można do potaziu poſtnego i mięſnego, oraz na danie, poſpolicie zaś daią ieść z mlekiem, potąż mięſny z ryżu masz na początku kſiążki.

Potaż poſtny tak zrobisz: wypłócz trzy albo cztery razy ryż w ciepłey wodzie wytrzyi mocno ręką, ugotuy w dobrym bullionie po-

ſtnym, zrobionym z paſternaku, marchwi, cebuli, korzeni pietruſzki, kapuſty, ſelerów, brukwi, poliwki grochowey, wſzyſtkiego miernie, ułożywſzy, przyday maſła, ſoku z cebuli, gotuy przez trzy godziny, przypraw dobrze, ugotowany dasz na ſtół niezbyt rzadki ani też gęſty.

Jeżeli chcesz dać potaż biały, nie trzeba ſoku cebulnego, ale ugotowawſzy ryż, zapraw bullion ſześcią żółtkami, przygrzey, trzymay w cieple, na wydaniu włóż w niego ryż.

Ryż z mlekiem; wprzód wypłukawſzy pięknie ugotuy przez *pół godziny* w wodzie przy *małym ogniu*, ażeby rozpękł ſię: ley potym po trochu mleka ciepłego, póki ſię nie ugotuie, oſól, i cukrem poſyp, day na ſtół niezbyt gęſty, ani też rzadki.

§. II.

O Jałowcu.

Jałowiec w kuchni używany bywa naywięcey do mięſa, które masz ſolić, iako to do ſztuki mięſa wołowey, możesz także włożyć i do świeżey wieprzowiny ſoloney., to doda ſmaku, byle niezbytnie wſypać.

§. 12.

O kapuście.

Kapusta biała, zielona i milańska iednakowo sporządza się, ktorą obwiązawszy pospolicie, gotuią w garku, wodą nalawszy.

Jeżeli chcesz użyć na danie, w ten czas pokray na cztery części, wypłucz, gotuy przez kwadrans w wodzie *włoż mały* kawałek słoniny kraianey przy skorze zostawiwszy, przełoż potym w zimną wodę, wyciśniy, obwiąż i znowu gotuy w zaprawą z kawałkiem słoniny i mięsem; takowa zaprawa iest z bullionu z solą, pieprzem, wiązką pietruszki, cebulą, goździkiem, trochą muszkatołowey gałki, włoż dwie albo trzy marchwie, gdy mięso z kapustą ugotuie się, wyimiy i wyciśniy z tłustości, ułoż na półmisku, słoninę drobną na wierzchu, podley sosem zrobionym z gąszczu, i dobrze przyprawionym.

Mięso do kapusty naywięcey iest używane, chrząstki cielęce, mostek wołowy, sztuka z uda wołowego, kiełbasa wieprzowa, łopatka skopowa z kości obrana i obwiążana, kapłon, z nożkami założonemi.

Ktoregokolwiek z tego mięsiwa weźmiesz, obgotuy wprzód w wodzie przez moment i zszumuy, potym ugotuy z kapustą.

§. 13.

§. 13.
Kapuſta po mieyſku.
Na przydatek.

Weź całą połowkę kapuſty, opłokawſzy, gotuy kwadrans w wodzie, przełoż potym w zimną, przeſtudź, i wyciśniy z wody, podnoś liſtki ieden po drugim, nakładź pod każdy nadzienia, ktore zrob iak do kaczki nadziewaney pag. 158 złóż potym liſtki ieden do drugiego, iakby cała głowa kapuſty była, obwiąż i ugotuy w tyglu iak ozór wołowy pag. 33 przypraw dobrze, ugotowawſzy wyimiy z rondla, wyciśniy z wolna przez chuſtę białą tłuſtość, przekroy na dwoie kapuſtę, ułoż na pułmiſku, poley po wierzchu gąſzczem.

§. 14.
Karafioły.

Karafioły pochodzą z gatunku kapuſty, ktorych naſienie mamy z Włoch: ta iarzyna ieſt doſyć dobra, używa ſię na przyſtawkę, i ugarnirowanie dania mięſnego.

Ugotuy moment w wodzie oczyściwſzy i wypłukawſzy, potym przełóż w inną wodę białą dla dogotowania, ktorą łyżką mąki zabielisz, włożysz trochę maſła i oſolisz.

Ułoż na pułmiſku gdy ſię ugotuie, i po-

R

ley sosem z gąszczem i trochą masła, na post z sosem białym.

Jeżeli na danie ugotuy tymże sposobem, obłóż w koło mięsa karafioły, po wierzchu poley sosem z masłem.

§. 15.

Karafioły en pain lub nakształt chleba.

Na danie.

Weź pięknych karafiołów, obierz, ugotuy przez połowę w wodzie, przełóż potym w zimną wodę, i wysącz przez durszlak, weź mały rondel według wielkości pułmiska na którym masz dać, ułoż listki słoniny na spodzie, na wierzchu karafioły, obracaiąc ogonkami do góry.

Zrob nadzienie z okrągłego mięsa z uda cielęcego, tłustości wołowey, pietruszki, cebuli, grzybków, wszystko usiekay, osòl, opieprz, wbiy trzy iaia z białkami i żołtkami, gdy przyprawisz i wymięszasz dobrze siekanie nakładź w karafioły, ugotuy z bullionem, przypraw dobrym gustem, ugotowawszy karafioły, i sos wysadziwszy, przewròć na pułmisek, odrzuć listki słoniny, poley po wierzchu gąszczem z masłem, i day na stół.

§ 16.

Karafioły po flamantcku.

Na przydatek.

Pokray karafioły na czworo, obgotuy w wodzie gorącey przez kwadrans, przełoż w zimną wodę, wyciśniy, odkròy głąbiki, obwiąż, ugotuy z kawałkiem masła, dobrym bulllionem siedmią albo ośmią cebulkami, bukietem garnirowanym, trochą soli i pieprzu zagotowawszy przyday kilka kawałkòw kiełbasy, dogotuy razem: nareszcie ułoż na spodzie pułmiska grzanki z chleba smażone w maśle, kiełbasę i cebulki w koło, zbierz tłustość z sosu od kapusty, przyłòż trochę gąszczu, sos zròb zawiesisty i dobrym smakiem, poley nim po wierzchu.

§. 17.

Karafioły en surprise.

Na przydatek.

Weź pięknych karafiołów całych, gotuy przez kwadrans w wodzie gorącey, przełòż potym w zimną wodę wyimiy, wyciśniy z wody, ułoż na stole, oddziel tym czasem listki dla obrania głąbików, zamiast ktòrych włòż kasztany i kiełbaski, przyłòż znowu listki też same, ułoż iak były przedtym, ażeby nie poznać

w śrzodku nadzienia, obwiąż dobrze karafioły, i gotuy w lekkiey przyprawie z bullionem, solą, pieprzem, korzonkami, cebulą, bukietem, ugotowawszy, osącz i day z dobrym maślanym sosem.

§. 18.
O marchwi, pasternaku, które się używaią pod imieniem korzeni.

Pospolicie używa się do wszelkich potaziów, duszeń, gąszczów, także na danie z mięsem, które nazywaią *hauchepot*, można też garnirować małe dania z zaprawą temi korzeniami, na ten czas pokray na długość dwóch palcy okrągło, gotuy przez kwadrans w wodzie, potym przełóż w rondel, z dobrym bullionem, szklanką wina białego, wiązką ziół przednich i trochą soli, ugotowawszy przyday odrobinę gąszczu dla zgęszczenia sosu, dasz z czym ci się podoba.

§. 19.
Korzonki czyli marchew i pasternak z bigosem.

Cebule pokray w zraziki, zrumień w maśle z mąką, zaley bullionem, dogotuy, wrzuć w to potym marchwi, pasternaku, selerów, brukwi, wprzód gotowaney i kraianey, osól,

opieprz, wley odrobinę octu, na wydaniu przyday muſztardy.

§. 20.

Marchew i paſternak ze śmietaną.

Na przyſtawkę.

Weź grubych korzeni, miękkich, oſkròb, opłòcz, obgotuy przez pół godziny w wodzie gorącey, pokray w grube zraziki, włóż w rondel z kawałkiem maſła, wiązką pietruſzki, cebulą, odnożkiem czonsku, dwiema ſzarlotkami, dwoma goździkami, bazyliką, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, ſoli, pieprzu, wley dobrego bullionu, ugotuy, wyſadź ſos dobrze, wyimiy bukiet, zapraw trzema żółtkami ze śmietaną, przygrzey nie gotuiąc, na wydaniu wley odrobinę octu białego.

§. 21.

O pietruſzce i cebuli.

Pietruſzka i cebula w naywiękſzym w kuchni używaniu, czego łatwe masz doświadczenie w opiſaniu tylu potraw, do ktòrych ſię kładą, przeto w oſobności nie zoſtaie nic do wyrażenia.

§. 22.

O trebuli, ſzczawiu, łobodzie, ćwikle.

Wſzyſtkie te zioła ſą wyborne do roſo-

łu i zapraw z nadzieniem; ludzie gospodarni powinni ie suszyć w lecie na zimę: gdy są dobrze oporządzone, nie tracą smaku.

Weź szczawiu, trebuli, ćwikły, łobody, kurzey nogi ziela, ogórków, pietruszki, cebuli, obierz, wypłócz kilka razy, osącz, usiekay, i wyciśniy w rękach z wody.

Włóż w kociołek, wielkości, według wielości ziela, spory kawałek masła, zioła na wierzchu, soli ile potrzeba; gotuy przy małym ogniu pòki się woda nie wysadzi, potym przestudzone włòż w czyste garki lub inne gliniane naczynia, w proporcyi ziół, ile masz, dobieray wielkości garczka, nareszcie w oziębione wley na wierzch przetopionego, letniego masła, przykryi papierem i obwiąż, postaw na schowanie w mieyscu, ani zbyt ciepłym, ani też zimnym.

Gdy chcesz użyć, włóż w bullion, który niepowinien być solony, w tymże momencie rosòł mieć będziesz, chcąc zrobić siekanie, włóż w rondel z kawałkiem masła, zagotuy, zapraw kilką żółtkami z mlekiem ubitemi, day bądź na spòd pod iaia twardo gotowane, albo do ryb opiekanych; czas do uprawiania tego ziela iest na końcu miesiąca Września.

§. 23.
O cebuli.

Bardzo ieſt użyteczna cebula w kuchni, gdy z umiarkowaniem ſię kładzie: wchodzi w wiele potaziów, ſoków i gąſzczów: małe cebulki białe ſą naylepſze do potraw, których nie trzeba obierać, odkroić tylko koniec i głowkę, gotuy w wodzie przez kwadrans, przełóż potym w zimną wodę, obierz pierwſzą ſkorkę, ugotuy w bullionie, ugotowawſzy włoż dwie łyżki gąſzczu, zapraw ſos, day z czym ci ſię podoba.

Także gdy ſą gotowane w *bullionie*, dobrze oſączone i przeſtudzone, iedzą z ſałatą, ſolą, pieprzem, oliwą i octem.

§. 24.
O ſelerach i porach.

Pory dobre ſą tylko do roſołu, ſelery zaś, gdy ſą białe i miękkie, daią na ſałatę z *remuladą* ſłoną, pieprzem, oliwą, octem i muſztardą, kładą ſię w roſół, lecz trzeba ich mało, ponieważ wielką maią moc, nad inne iarzyny.

Jeżeli chcesz użyć do zaprawy iakiey potrawy mięſney, namocz w wodzie, żeby lepiey wymokł, ugotuy przez pół godziny w ukropie, przełóż potym w zimną wodę, wy-

ciśniy dobrze, ugotuy z bullionem i gąſzczem, przypraw, zbierz tłuſtość, ugotowawſzy day z mięſem iakim chcesz.

§. 25.
O rzodkwi.

Rzodkiew świeża daie ſię tylko poſpolicie na przydatek na początku obiadu, na ſtronie roſółu.

§. 26.
O korzonkach pietruſzki.

Korzenie z pietruſzki kładą ſię w garnek do roſołu, trzeba iednak niezbyt wiele, ponieważ także ma doſyć w ſobie mocy i tęgości, dla tego nie ſą dobre dla ludzi gorących.

§. 27.
O kalarepie lub brukwi.

Ugotuy w garku, użyć możesz do potaziu: lub dasz, gdy zechcesz na pułmiſku na wieczerzą pięknie pokraianą: wprzód obgotuy w wodzie, potym ugotuiesz w bullionie i ſoku dla dania koloru.

Bierze ſię także na zaprawę do mięſa; pokray zagotuy w wodzie, dowarz w bullionie i gąſzczu z wiązką ziół przednich, ugotowawſzy i przyprawiwſzy dobrym ſmakiem,

zbierz tłustość, włóż na spòd mięsa, ktòre ma być gotowane w rondlu.

Jeżeli chcesz sporządzić po prostu ugotuy brukiew z mięsem, gdy w pòł przegotuie się zbierz tłustość i zapraw.

§. 28.

O sałacie głowiastey i rzymskiey.

Na przystawkę.

Weź sałaty głowek ośm albo dwanaście według wielkości, gotuy przez pòł godziny w wodzie, przełòż w zimną wodę, z ktòrey ią wysączysz ręką: ułoż na stole, i pomiędzy listki nakładź nadzienia z mięsa, dobrze zaprawionego, przykryi listkami sałaty, obwiąż, ugotuy w małym zarzewiu, ugotowawszy, osącz, wyciśniy przez chustę, obmocz w cieście do smażenia zrobionym z mąki, wina białego z łyżki oliwy i trochy soli, usmaż pięknie, możesz także obmoczyć w iaiu ubitym, posyp chlebem, usmaż, tak nadziewana i usmażona sałata, używa się na ugarnirowanie potraw mięsnych.

§. 29.

O cykoryi dzikicy białey, i zieloney.

Cykorya dzika biała nie iest dobra tyl-

ko na ſałatę, zielona zaś zda ſię do bulllionu chłodzącego, i do dekoktu lekarſkiego.

§. 30.

O cykoryi białey ordynaryiney.

Można ieść na ſałatę, i używa ſię do zaprawy, obrawſzy i wypłòkawſzy, gotuy przez pòł godziny w wodzie, przełòż w zimną, oſącz, gotuy znowu z maſłem, bullionem i gąſzczem, ieżeli nie masz gąſzczu, zrumień mąki zapraw ſos, ugotowawſzy, zbierz tłuſtość, włóż trochę ſzarlotki dla tych, którzy lubią, wyłóż na ſpòd pod pieczenią ſkopową, łopatkę, gurkę, alboliteż dyſzek.

Jeżeli chcesz dać biało na poſt, zamiaſt zrumienienia mąki, zapraw żółtkami ze śmietaną, dasz na ſpòd pod iaia gotowane.

§. 31.

O głąbikach ćwiklanych czyli kardach.

Obrawſzy i wypłókawſzy ugotuy w wodzie, mięſzay częſto, ażeby ſię nie przypaliły, ugotowawſzy, oſącz, zròb ſos biały z ſzczubcią mąki, maſłem, ſolą, pieprzem, wley wody i trochę octu, przyſtaw do ognia, wrzuć kardy niech ſię zagotuią moment dla nabrania ſmaku, ieżeliby maſło na wierzchu

pływało, znać że ſos zbyt 'gęſty, dla czego wley łyżkę wody i przygotuy.

§. 32.
O karczochach hiſzpańſkich.

Pokray na trzy palce długości, nie kładź zielonych, gotuy przez pòł godziny w wodzie, opłócz potym w letniey, znowu gotuy z bullionem, wſyp łyżkę mąki, wrzuć ſoli, marchwi, paſternaku wiązkę zioł przednich, wley trochę ſoku winnego, albo iagod winnych niedoyrzałych, trochę maſła, ugotowawſzy, przełoż w dobry gąſzcz z bullionem, przygrzey ten ſos przez pòł godziny, i day na ſtòł.

Jeżeli chcesz dać w poſt, ſporządź iak kardy ćwiklane.

§. 33.
O karczochach.

Bardzo ſą użyteczne do kuchni karczochy, daią ſię na przyſtawkę i na garnirowanie rożnych potraw.

Karczochy poſpolicie iedzą odkroiwſzy od ſpodu zielone, i zwierzchu na wpòł przedzieliwſzy.

Gotuy w wodzie z trochą ſoli, i wiązką ziòł przednich ugotowane oſącz, odeym koſmatki.

Jeżeli w mięſny czas, weź dobrego gąſzczu, włóż kawałek maſła, odrobinę octu, ſoli, pieprzu, przyſtaw do ognia, potym poley karczochy.

Na poſt zamiaſt ſoſu białego, karczochy w wodzie ugotowawſzy i przeſtudziwſzy, dasz z oliwą, ſolą, pieprzem i octem.

Gdy *masz ſmażyć*, pokray na kawałki, wyimiy koſmatki, wypłòcz, oſącz, maiąc gotowe do ſmażenia, umieſzay w rondlu z małą garſtką mąki, z dwoma białkami i żòłtkami, odrobiną octu, ſolą i pieprzem, uſmaż, aż z żòłkną, wydasz na ſtòł z pietruſzką ſmażoną.

Alboliteż gdy pokraiesz, gotuy w wodzie przez kwadrans, przełoż w wodę zimną, przypraw iak kurczęta na frykas pag. 132; ugotowane, zabiel, dasz na przyſtawkę.

§. 34.

Karczochy à la Ste Simon.

Na przyſtawkę.

Gdy odkroisz od ſpodu zielone, pokray z wierzchu liſtki na połowę, rozdziel na dwoie odeym koſmatki, obgotuy w wodzie gorącey; włòż potym w bullion, oſòl, dobrze, opieprz, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebuli, dwa

goździki, ſzczypioru, marchewkę, i pół paſternaku, ugotowawſzy, poſyp mąką, uſmaż, day z pietruſzką ſmażoną.

§. 35.

Karczochy po ogrodnicku.

Na przyſtawkę.

Oporządziwſzy karczochy, iako wyżey, pokray na ośm kawałków, odeym koſmatki, włóż w zimną wodę, potym zagotuy w inney wodzie 4 lub 5 razy, oſącz, przyſtaw znowu do ognia, z kawałkiem maſła, pietruſzką, cebulą, dwoma ſzarlotkami, pół bobkowego liścia, 4 albo 5 liſtków *toruń ziela*, *tyleż* bazyliki ſiekaney miałko, oſól, opieprz, wſyp ſzczubeć mąki, wley *ſzklankę* wina białego, tyleż bullionu, zagotuy, wyſadź ſos, na wydaniu zapraw dwoma żółtkami ze śmietaną.

Jeżeli chcesz warzyć karczochy albo ſuſzyć na zimę, masz naſtępniący ſpoſòb:

Obierz wſzyſtkie liſtki, nie zoſtaw przy głòwkach tylko co ieſt dobre do iedzenia, kładź wſzyſtkie w wodę, gotuy potym w wodzie, żebyś mògł oddzielić koſmatki białe na ſpodku w karczochu, przełoż w zimną wodę, oczyſzczone oſącz.

Chcąc ſuſzyć, ułoż na plecionkach, wſtaw

w piec wolny, w ktòrym ieżeli możesz wytrzymać rękę, ieſt doſyć ciepła, uſuſzywſzy, użyiesz do zaprawy, wprzòd w letniey namoczywszy wodzie.

Warzone bywaią lepſze, włóż w roſòł ſłony, iako wyżey groch turecki zielony, tymże oporządź ſpoſobem, karczochy niebieſkawe, modre, miękkie, i małe zielone, daią z ſalſzą pieprzną, kładą na talerzu z odrobiną lodu, na boku pod czas wieczerzy za przydatek.

§. 36.
Karczochy à la Barigoulie.
Na przyſtawkę.

Weź cztery lub trzy karczochy według onych wielkości lub półmiſka, odkroy zielone od ſpodu, zwierzchu liſtki, włòż w rondel, naley bullionem lub wodą, przyday dwie łyżki dobrey oliwy, trochę ſoli i pieprzu, cebulkę, dwie marchwi, bukiet garnirowany, gotuy i wyſadź ſos dobrze, uſmaż, potym w oliwie zrumień, ułoż na blaſze tortowey z pozoſtałą oliwą, oddziel koſmatki, położ na pokrywie ciepłey, podłòż ognia, opiecz liſtki, przyrumienione day z ſoſem oliwnym, octem, ſolą i pieprzem.

§. 37.

Karczochy z ſokiem z iagód winnych niedoyrzałych.

Na przyſtawkę.

Trzy albo cztery karczochy, oporządziwſzy iako wyżey gotuy w lekkiey przyprawie, wyimiy niech oſiąkną, oddziel koſmatki, day z ſoſem tak zrobionym: włòż w rondel kawałek maſła, ſzczubeć mąki, dwa żòłtka, odrobinę ſoku winnego, oſól, opieprz, przyſtaw ſos do ognia, podgotowawſzy ſos z ſokiem winnych iagod, podley karczochy, day na ſtòł.

§. 38.

Karczochy obrane.

Na przyſtawkę.

Sześć karczochòw ſporych i miękkich, obierz z liści większych, odkròy zielòne zwolna końcem noża, obracaiąc głòwki karczochòw, pokray równo, niezakrawaiąc nic białego, włòż w zimną wodę, potym obgotuy przez pół kwadranſa w gorącey wodzie: przełòż znowu w zimną wodę, oddziel koſmatki, ugotuy w białey wodzie zmięſzaney z mąką, ſolą, maſłem, trochą ſoku z iagodami winnemi niedoyrzałemi, albo połowę

w kray cytryny, ugotowawſzy, wyciśniy przez chuſtę, ułoż na połmiſku, poley ſoſem cielęcym lub innym.

§. 39.

O ſzparagach.

Na przyſtawkę.

Rozmaitym ſpoſobem ſporządzaią ſię, im większe tym ſą lepſze: używaią ſię na zaprawę do potraw mięſnych i poſtnych, do garnirowania potaziòw, i daią ſię poſpolicie ſame na przyſtawkę z ſoſem, w ten czas odkroiwſzy część korzonków białych, wypłòcz, gotuy w wodzie z ſolą przez pół kwadranſa, powinny być trochę wyſuſzone, ułoż na pułmiſku podley ſoſem.

Na czas mięſny: weź dobrego gąſzczu, włóż kawełek maſła, ſoli, pieprzu, przygrzey ſos, poley nim ſzparagi.

Na czas poſtny poleiesz ſoſem białym: alboliteż ugotowane ſzparagi w wodzie, przeſtudzone, dasz z oliwą, octem i pieprzem.

Jeżeli chcesz wziąść na zaprawę, wybierz miękkie pokray na długość dwóch palcy, ugotowane i oſączone włóż w ſos dobry, day z czym ci ſię podoba.

Na potaż wybierz maleńkie zielone, zagotuy

gotuy moment w wodzie, przełóż w zimną związ małe pakieciki, gotuy w bullionie, z którego masz mieć potaż, ugotowane obłóż wkoło pułmiſka.

§. 40.
Szparagi iak groch mały.

Na przyſtawkę.

Pokray ſzparagi nakſztałt grochu małego, wypłucz, gotuy moment w wodzie, oſącz, przypraw, iak groch mały po mieyſku, oczym masz pag. 250.

§. 41.
O dyniach czyli baniach.

Dynie gotuią na polewkę z mlekiem, tym ſpoſobem: ugotuy wprzód w wodzie, wygotowawſzy, wley mleka, wrzuć kawałek maſła, ſoli, cukru, ieżeli chcesz obmocz grzanki, dasz na ſtół.

Jeżeli masz ſporządzić duſzone banie czyli dynie ugotowawſzy w wodzie, włóż w rondel z maſłem, pietruſzką, cebulą, ſolą, pieprzem, zagotuy przez kwadrans, wyſadź ſos, zapraw żółtkami ze śmietaną lub mlekiem.

§. 42.
O chmielu.

Chmiel używaią w post na sałatę gotowany.

Ugotuy w wodzie z solą, ugotowawszy, przestudź, osącz, ułoż na pułmisku, posol, opieprz, wley oliwy, octu.

§. 43.
O ogurkach.

Chcąc użyć ogórków, obierz ze skóry, nasienie wyrzuć, pokray na kawałki, ieżeli na zaprawę, namocz, wley pół warząchwi octu, osól trochę, i tak przez dwie godziny przewracaiąc często trzymay: gdy sok z siebie puszczą, wyciśniy, włóż w rondel, gotuy z kawałkiem masła w bullionie, wrzuć bukiet garnirowany, przyday trochę gąszczu, zbierz na wydaniu tłustość.

Na czas postny, wycisnąwszy włóż w rondel z masłem, przystaw do ognia, wsyp szczubeć mąki, zaley bullionem, ugotowane zapraw żółtkami z mlekiem, day na przystawkę lub na przydatek, iaia na wierzchu.

Jeżeli chcesz na potaż, ugotuy ogórki moment w wodzie, dogotuy potym z bullionem, i sokiem dla dania koloru, ugotowa-

wſzy obłóż brzegi pułmiſka, wley ten bullion w potaż, dasz na ſtòł.

Ci, ktòrzy chcą warzyć na konſerwacyą czyli zachowanie na dalſzy czas ogòrki, powinni wybierać maleńkie niezbyt doyrzałe; ułoż w garku, wley na wierzch roſołu ſolonego, tak, iak, do fazoli zieloney, gdy zechcesz użyć, obierz, i ſporządź.

§. 44.
Wliśnik i Wężownik.

Wliśnik, wężownik czyli gaiowa miodunka, iednakowo ſporządzaią ſię: obierz, wypłucz, ugotuy iak karafioły, day z ſoſem białym.

§. 45.
O ſzpinaku.

Szpinak obrawſzy i wypłukawſzy, ugotuy w wodzie, przełóż w zimną, wyciśniy, włóż w rondel z kawałkiem maſła, zagotuy przy małym ogniu nad piecykiem przez kwadrans, wſyp trochę ſoli, ſzczubeć mąki, zaley mlekiem albo śmietaną.

Na czas mięſny: zamiaſt śmietany, wley dobrego gąſzczu, i ſoku cielęcego; tak przyporządzony możesz dać z pieczenią iakową na rożnie pieczoną.

§. 46.
Szpinak ſmażony i glaſſerowany.
Na przyſtawkę.

Zagotuy pięć albo ſześć razy w wodzie, oſącz, wyciśniy, uſiekay, przyſtaw do ognia z maſłem, wſyp trochę ſoli, dwie ſzczubcie mąki, wley mleka, ugotowawſzy gęſto, przyday dwa iaia świeże, cukru, cytryny ſmażoney, kwiatu pomarańczowego ſmażonego ſiekay, przygrzey: potym wyłòż na pułmiſek poſypany mąką, przeſludziwſzy, pokray, uſmaż, poſyp cukrem, uglaſſeruy łopatką rozpaloną.

§. 47.
O melonach.

Melony daią ſię na przyſtawkę czyli przydatek na początku uczty, chcąc wybrać dobre, powinny pachnąć, ogonek kròtki i gruby mieć, przyciſnąwſzy rękoma być ściſły nie miękki, ani zbyt zielony ani doyrzały.

§. 48.
O bulwach.

Bulwy nie ſą wyborne: kto chce ieść, ma kazać gotować w wodzie, obrawſzy, podlać ſoſem białym lub muſztardą.

§. 49. O burakach.

Buraki gotuią ſię w wodzie, daią ſię na ſałatę, albo duſzone.

Chcąc uduſić, włòż w rondel z maſłem, pietruſzką, cebulą ſiekaną, kawałkiem czosnku, wſyp ſzczubeć mąki, wley doſtatkiem ocłu, oſól, opieprz, gotuy przez kwadrans.

§. 50. O ogurkach inſpektowych.

Hollenderſkie ſą naylepſze, i zieleńſze, używaią na ugarnirowanie ſałaty gotowaney, robią z nich także zaprawę: gotuy natychmiaſt w wodzie dla *odięcia kwaſu oſtrości*, włóż potym w ſos dobry albo zaprawę, nie gotuy więcey, dasz z czym zechcesz.

§. 51. O kukurydze czyli Tureckiey pſzenicy.

Weź Turecką i miękką pſzenicę, wcale zieloną, ugotuy w pòł w wodzie, przełoż w zimną, przygotuy wody z kwaterkiem ocłu, kilką goździkami, i ſolą: poſtaw ten ſapor ſłony na gorącym popiele, nazaiutrz zrób podobnież ſapor ſłony, poley nim kukurydze, przykryi garnek, i użyiesz tymże ſpoſobem iako wyżey.

§. 52.
O Grzybach, ſmarżach i pieczarkach.

Ażeby mieć cały rok grzyby, trzeba ie ſuſzyć, obrawſzy korzonki, i wypłukawſzy, obgotuy w wodzie, oſącz, uſusz w piecu wolnym, uſuſzone ſchoway w mieyſcu nie wilgotnym.

Grzyby ſą naylepſze inſpektowe, które mieć zawſze można; ſmarże i pieczarki rodzą ſię w boru, pod korzeniami drzewa, w mieſiącu Marcu i Kwietniu.

Jeżeli chcesz dać na przyſtawkę ze śmietaną, włóż w rondel z maſłem, wiązką pietruſzki, i cebulą: przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, zaley wodą ciepłą, wſyp trochę ſoli, i cukru, ugotowawſzy i ſos wyſadziwſzy, zapraw żółtkami, ze śmietaną, uſmaż grzanki w maśle, ułoż na ſpodzie pułmiſka, poley zaprawą po wierzchu.

Chcąc zrobić proſzek z grzybków, ſmarżów, i pieczarek, uſuſzywſzy, iako wyżey, utłucz miałko: możesz wziąść do różnych zapraw, w które wchodzi pietruſzka i cebula ſiekana.

§. 53.
O kaparach.

Kapary drobne daią ſię z ſałatą gotowaną, i całe do ſoſow ſię kładą. Czaſem większe biorą ſię do ſoſòw, ale ſiekane.

§. 54.
Rzeżucha Indyiſka.

Rzeżucha Indyiſka ma kwiatki czerwone, które iedzą z ſałatą i one przyozdabiaią.

Warzona w occie iak ròżki podobnież bywa używana.

§. 55.
O truflach.
Na przyſtawkę.

Trufle większe ſą lepſze, daią ſię za zwyczay gotowane z winem i bullionem, oſól, opieprz, wrzuć wiązkę ziół przednich, korzonkòw, i cebuli, nim ugotuiesz w krótkim bullionie, namocz w wolney wodzie, wytrzey dobrze ſzczotką z piaſku, ugotowane dasz na przyſtawkę w ſerwecie.

Trufle ſą dobre z różną zaprawą, bądź ſiekane albo kraiane w zraziki, obrawſzy, na zaprawę w kuchni do innych potraw ſą naylepſze, używaią także trufli ſuſzonych, ale moc w ſmaku tracą, i teraz onychże nie ſuſzą.

§. 56.
Trufle po marſzałkowſku.

Wybierz pięknych trufle wytrzey, i wypłucz z piaſku, oſól każdą z oſobna, opieprz, obwiń w papier, włóż w kociołek, niczym nie zalewaiąc, gotuy na gorącym popiele przez godzinę, day na ſtół ciepło.

§ 57.
Kucmerka ſwoyſka.

Niektòrzy oſkrobuią kucmerkę, przez co wiele iey ubywa, ieſt iednak delikatnieyſza: inni obmywaią tylko.

Ugotuy w wodzie z ſolą przez kwadrans, wyimiy niech oſiąknie, obmocz potym w ciaście z mąki winem białym rozczynionym, z łyżką oliwy i ſolą, ażeby nie było zbyt rzadkie.

Uſmaż kucmerkę obmoczywſzy wprzód w ciaście, day na przyſtawkę.

§. 58.
Tymianek, bobkowy liść, bazylika, comber i koper.

Ziele tymianek, bobkowy liść, bazylika, używa ſię do każdego bullionu, o którym ſię wſpominało, ażeby kłaść ziela przednie:

comber nie służy tylko do szaleiu, koper zaś do potraw, które potrzebuią kopru, ugotuy go w wodzie, osącz, włóż potym mięso, niewiele iednak iest tych ktòrzy z tą zaprawą lubią potrawy.

§. 59.

Wołowy ięzyk, borak ziele, szczaw kobyli czyli czerwony.

Te zioła tylko do bullionów chłodzących, z cielęciną bez soli używaią się.

§. 60.

Rzeżucha, estragon, balzam, ielenirog, pimpinella czyli biedrzeniec ziele.

Estragon czyli toruń ziele, trebula, rzeżucha, balzam, ieleniróg i biedrzeniec, daią się na ugarnirowanie sałaty, rzeżucha zaś sama wodna kładzie się w około kapłona lub pulardy pieczoney na rożnie, osolona z octem.

Inne wyrażone zioła można dać z sosem zielonym, z pomiędzy których balzamu i estragonu naymniey kłaść trzeba dla onychże tęgości: ugotuy wszystko w wodzie, przełóż w zimną wodę, wyciśniy, usiekay drobno, włóż w dobry gąszcz dasz z czym ci się podoba.

§. 61.

Czosnek, rokambuł, ſzarłotka.

Użyiesz do potraw, które potrzebuią ſoſów i zapraw oſtrych, oczym masz w wielu mieyſcach tey kſiążki.



ROZDZIAŁ III.

O iaiach.

Po mięſnych potrawach, naywiękſzym ſą wſparciem w kuchni, różną odmianą ſporządzane iaia: ten pokarm, ieſt wyborny i poſilaiący, którego chorzy i zdrowi, ubodzy i panowie, łatwo używać mogą.

Jaia miękkie, świeże, rozwalniaią ciężkość pierſi, ſtare ſą przyczyną nieſpokoyności, ludziom temperamentu gorącego i cholerycznego.

Chcąc poznać ieżeli iaia ſą świeże, trzeba ie przeyrzeć na przeciw światła, powinny być czyſte i zupełne.

Wprzód tu wſpomnę o ich własności, nim zacznę mówić o ſpoſobie ſporządzania onychże.

Zółtka z iaiów świeżych, ubite z wo-

dą ciepłą i cukrem ſą dobre do picia kładąc ſię ſpać, tym, ktòrzy katar maią, co nazywa ſię mleko kurze.

Białka ubite z wodą, z babką zielem dobre na zapalenie oczu.

Skórka przy ſkorubcé iaia będąca, uſuſzona, utarta, i zmięſzana z białkiem, dobra ieſt przykładać na rozpadnięte wargi.

Skorupka z iaia ſpalona, i utłuczona, dobra na czyſzczenie zębòw czarnych, także ſpalona na popioł, wypiwſzy z winem, utrzymuie krwią plucie. Robią także maſſę na kleienie porcelany z tłuczoney, z wapna niegaſzonego, kitu przedniego, ſkorupki ſpaloney na popiół, i kleiu, wſzyſtko zmięſzawſzy z białkiem od iaia.

A iako opatrzenie ſię w iaia w domu ieſt wielką pomocą, i że na zimę ſą drogie; przeto goſpodynie powinny zbierać w lecie na zimę w mieſiącu Wrześniu, które chować należy w mieyſcu niezbyt ciepłym, ani zimnym, w piwnicy, kiedy nie ieſt wilgotna, w lecie obſyp ſieczką, w zimie włòż w ſiano, inni chowaią w trocinach, plewach, drudzy w popiele.

§. 1.

Jaia miękkie różnym ſpoſobem.

Ponieważ iaia ſadzone na wodzie, rozle-

waią ſię bardzo, gdy nie ſą świeże, dla czego lepiey ieſt gotować ie w ſkorupach miękko, niżeli ſadzono; w ſpoſòb naſtępuiący:

Wley wody w tygielek, zagotuy, włòż iaiec ile chcesz, gotuy przez pięć minut, przełòż prędko w zimną wodę, obierz zwolna z łupiny, tym ſpoſobem białka będą ugotowane, a *żółtka* miękkie.

Na przydatek.

Tak gotowane iaia, daią ſię rozmaicie, z ſoſem białym, ſoſem zielonym, ſoſem z kaparami i ſerdelem, z winnym ſokiem, ſos robert to ieſt: podlewą kwaśną, cebulą, pieprzem lub gorczycą, ſoſem poſilaiącym, z zaprawą z grzybòw, z trufli, z mleczka cielęcego, z ſzparagów, z głąbików, z ſelerów, z zaprawą z ſałaty, z cykoryi, na mięſny i poſtny czas, iak ci ſię podoba.

§. 2.

Jaia po mieyſku.

Na przydatek.

Każdy prawie zna ſpoſòb gotowania miękko iaia, atoli wielu albo przegotuią lub też nie dogotuią, żeby nie chybić, gdy woda zwiera, włóż iaia na dwie minuty, wyimiy przykryi na minutę, ażeby ſię zſiadły, dasz w ſerwecie.

§ 3.
Mieſzanina z iaiec.
Na przyſtawkę.

Gdy chcesz zrobić po proſtu, włóż iaia w rondel z maſłem dwie łyżki gąſzczu, gotuy nad piecykiem mieſzaiąc często roſzczką o dwóch lub trzech gałązkach: ugotowane day na ſtòł prędko.

W poſt zamiaſt gąſzczu, włòż łyżkę śmietany, i ugotuy tymże ſpoſobem.

§. 4.
Jaia en Surtout.
Na przyſtawkę.

Ugotuy w garku pòł funta ſłoniny kraianey drobno, kilka ſkòrek chleba ſmażonych w maśle, wley trzy łyżki gąſzczu na pułmiſek na którey masz wydać, obłuż brzegi pułmiſka temiż liſtkami chleba, włóż iaia w śrzodek, przyłoż kawałkami ſłoniny, zagotuy przy małym ogniu.

§. 5.
Jaia en Omelette.
Na przyſtawkę.

Na pułmiſku gotuy iaia iak ſadzone, ubiy ośm żòłtków, z pełną łyżką od iedzenia wódki, i trochą cukru przedniego, ugotowawſzy i zaſtudziwſzy, pokray w zraziki obmocz

w ciaście gęſtym iak śmietana, które zrobisz rozczyniwſzy mąki, winem białym z łyżką oliwy, oſòl, potym uſmaż, pocukruy, łopatką rozpaloną uglaſſeruy.

§. 6.

Jaia z ſzpinakiem.

Weź Szpinaku gotowanego w wodzie, wyciśniy, utłucz, przepuść przez ſito z dobrą śmietaną, ubiy z ſześcią iaiami, przecedź drugi raz, wſyp potym cukru, makaronu tłuczonego, wley wody pomarańczowey, oſól, wyłòż na półmiſek, poſtaw nad małym ogniem aż ſię zſiądzie na ſpodzie.

§. 7.

Jaia po fliſowſku.

Na przydatek.

Zrób zaprawę z małych cebulek, oczym masz w artykule o zaprawach: w pół zagotowawſzy, włòż ikrę z karpia ugotowaną, przyday ſerdela ſiekanego, i kaparòw całych, uſmaż ſześć iaiòw iedno po drugim: ułożywſzy na półmiſku, poley na wierzchu nie przykrywaiąc żółtek, zaprawą z cebulek, obłóż brzegi półmiſka grzaneczkami chleba ſmażonemi.

Jeżeli chcesz z iaką zaprawą, z iarzyny, ſporządzić, bądź z ſeleraini, ſałatą, cykoryą,

trzeba, wprzód zaprawę mieć gotową, usiekać drobno, włóż dwie łyżki zaprawy w iaia, przypiecz tak iak inne.

Gdy masz dać z sokiem winnym, ugotowawszy moment w wodzie, obley w koło iaia ułożone na pułmisku.

§. 8.
Jaia smażone.
Na przystawkę.

W mięsny czas usmaż w sadle topionym, w postny weź masła topionego włóż w tygiel, gdy tłustość będzie gorąca, włóż w nią iaia, iedno pod drugim, ażeby były okrągłe, i nie zatwardniały żółtka, dasz iaia tymże sposobem i ztąż zaprawą i sosem.

Jaia na maśle topionym: włóż w tygiel kawałek masła, rozpuść nad ogniem, wbiy iaia na pułmisku, osòl, opieprz, włòż w tygiel, ugotuy, przyrumień łopatką rozpaloną, podley trochę octu.

§. 9.
Jaia à la Bagnolet.
Na przystawkę.

Usadź ośm iaiec świeżych, włóż w rondel szynkę gotowaną siekaną, z trochą gąszczu,

i bullionu, octu winnego, trochę pieprzu, ſoli, przygrzey ſos, day z iaiami.

§. 10.

Jaia ſadzone.

Na przydatek.

Włòż na ſpòd pułmiſka kawałek maſła, wbiy iaia, oſól, opieprz, wley dwie albo trzy łyżki mleka, zagotuy nad małym ogniem na piecyku, przyrumień łopatką day na ſtół.

§. 11.

Jaia z mlekiem.

Na przyſtawkę.

Ubiy trzy iaia z pół łyżką mąki, wrzuć kawałek iak orzech cukru, trochę ſoli, wley trzy kubki mleka, wyłoż to wſzyſtko na pułmiſek, na którym masz wydać: ugotuy nad piecykiem przez kwadrans, przyrumień łopatką rozpaloną i wyday na ſtół.

§. 12.

Jaia xiężney guſtem.

Na przyſtawkę.

Trzy kwaterki śmietany ugotuy z cukrem, kwiatem pomarańczowym, migdałami ſmażonemi, cytryną ſmażoną, marcepanem, wſzyſtko uſiekay, weź ośm iaiec, ubiy białka, żółtka oddziel oſobno, uſadź łyżką ubite biał-

ka

ka dwa albo trzy naraz na śmietanie, zrobią ſię iaia bez żółtek, wyſadź reſztę białkow na półmiſku, podley trochę śmietaną, przyſtaw do ognia bez ſosu, na wydaniu włòż ośm żółtków, przygrzey niegotuiąc, podley ſoſem białka z iaiòw.

Jaia nadziewane nic innego nie ieſt, iak dać twarde iaia zaprawą ſiekaną, iako wyżey o nadzieniach.

§. 13.

Jaiecznica inaczey.

Na przyſtawkę

Ile chceſz weź iaiec, *włòż w rondel*, oſòl, ubiy dobrze iaia, rozpuść maſła w tyglu, wley iaia, uſmaż iaiecznicę, przyrumień pięknie od ſpodu, przewróć na półmiſek na którym maſz dać: niektórzy lubiący pietruſzkę i cebulę ſiekaną drobno, kładą. Jeżeli chceſz zrobić przednieyſzą iaiecznicę, iako to: iaiecznicę na ſłoninie, z nerkami cielęcemi, z ſzparagami, z truflami, z grzybkami, ſmarżami pieczarkami, i innemi zaprawami, trzeba wprzód ugotować zaprawę iak ſię należy, zaſtudziwſzy, uſiekay ażeby ſię lepiey zmięſzała z iaiami, ubiy razem, i zrób iaiecznicę w tyglu iak inne, po ſòl według potrzeby.

Na przydatek.

Ci którzy robią ſiekanie z ſałaty, cykoryi, ſporządzaią inaczey, to ieſt: zrób zaprawę poſtną z ziela iako ſię wyżey mowiło w artykułach o ziołach, ułoż na pułmiſku na ktòrym maſz wydać, na wierzchu zaś iaiecznicę z ſamych iaiów z ſolą, day na przydatek, a pierwſze na przyſtawkę.

Na przyſtawkę.

Jaiecznica z śledziami wędzonemi; obiel śledzie, rozpłatay grzbiet, opiecz, uſiekay i włóż w iaiecznicę, ſolić nie trzeba, przyſmaż iak ſię należy; iaiecznica z ſzynką podobnież ſporządza ſię.

§. 14.

Jaia z ogurkami.

Na przydatek.

Pokray ogurki na kawałki wielkośći palca, przyſtaw do ognia z maſłem, pietruſzką, cebulą ſiekaną, wſyp potym ſczubeć mąki, wley trochę wody, przypraw, oſòl, opieprz.

Ugotowawſzy i ſos wyſadziwſzy, włóż iaia twarde kraiane w koſtkę, albo na ćwiartki, wley mleka, ugotuy, bulion ſkoſztuy, ażeby miał ſmak dobry, wyday na ſtoł, inni robią obkrawaiąc ogurki.

Gdy maſz zrobić iaia à la tripe rumiano, weź kawałek maſła, łyżkę mąki, zrumień wrzuć garść cebuli krajaney w koſtkę, uſmaż razem przydawſzy maſła, zaley bulionem przeſmażywſzy cebulę, włoż iaia twarde kraiane w kawałki, zagotuy w bulionie, wley odrobinę octu, oſòl, opieprz, day z krótkim ſoſem,

Włòż w rondel cebulę kraianą w zraziki, uſmasz przy małym ogniu z maſłem, ugotowawſzy wiey trochę gąſczczu poſtnego ieżeli maſz, gdy nie maſz zrumień maſła z mąką, włóż potym cebulę, zaley ſzklanką wina białego i trochą wody, oſóll, opieprz, ugotowawſzy tę zaprawę i ſos wyſadziwſzy, weź iaiecznicę ſuszoną kraianą w zraziki, włóż w zaprawę cebulną, przygrzey nie gotuiąc, na wydaniu wley muſztardy,

§. 15.

Jaia au gratin czyli grzybek.

Na przyſtawkę.

Włóż na pułmiſek, który ogień wytrzyma, mały z ośrzodka chleba, kawałkiem maſła, ſerdeli ſzarlotki, cebuli, pietruſzki, wſzyſtko uſiekawſzy, przyday, wbiy trzy żołtka, zmieſzay razem, ułoż na ſpód pułmiſka na

grubość talera, przypiecz przy ogniu; potym wbiy na wierzech ſiedm albo ośm iay, oſól, opieprz, zagotuy zwolna, przyrumień łopatką, ugotowawſzy day na ſtoł.

§. 16.

Jaia gotowane w ſkorupkach.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Pokray ośrzodek chleba okrągło nakſztałt małey tabakierki, zròb w śrzodku dziurę, ażeby iaia tamże mogły ſię zmieścić, rozbiy iaie z iednego końca, wypuść w rondel włóż kawałek maſła, trochę pietruſzki, cebulę ſiekaną, oſòl, opieprz, wley dwie łyżki śmietany, zagotuy, mieſzay częſto, aż ſię ugotuią, przełoż znowu w ſkorupki, obmyi, wſadź w ośrzodek chleba.

§. 17.

Jaia á la huguénotte.

Na przyſtawkę.

Poſtaw pułmiſek nad ogniem, wley trochę ſoku, wybiy zwolna iaia, ażeby żółtka całe zoſtały, oſol, opieprz, ugotuy, przyrumień łopatką, day wpół miękkie.

§. 18.
Jaia en timbales.
Na przyſtawkę.

Rozpuść maſła, wyſmaruy ſześć kubeczków czyli małych bębenków miedzianych, ubiy ſześć iay z trzema albo czterema łyżkami gąſzczu, oſòl, opieprz, przepuść przez ſito, nakładź w kubki nie zbyt pełno, ugotuy w naczyniu ſzklanym, *Bain Marie* (*) i gdy ſtwardnieią, obkròy czubki zwolna wkoło nożem, przewróć na pułn iſek day z ſokiem czyſtym.

§. 19.
Jaia z ſałatą.
Na przyſtawkę.

Uſiekay trochę ſałaty, włòż na pułmiſek, ułòż na wierzchu iaia twarde kraiane na dwoie, i w koło obłoż inną drobną ſałatą, przypraw oliwą, octem, ſolą, i pieprzem.

§. 20.
Jaia z ſłoniną.
Na przyſtawkę.

Weź dobrą cwierć funta ſłoniny, pokray na drobne kawałki, przyſtaw z rądlem

(*) Bain Marie, ieſt to bania ſzklanna w którey na piaſku rozpalonym gotować można.

do ognia, przeſmaż obracaiąc częſtą: wyley topioną ſłoninę na pułmiſek, i dwie łyżek ſoku, wbiy ſiedm albo ośm iay, ułoż kraianą ſłoninę, wſyp pieprzu, ſoli, zagotuy nad małym ogniem, pogładź łopatką, day w pòł miękkie iaia.

§. 21.

Jaia po *hiſzpańſku*.

Na przyſtawkę.

Trzy łyżki gąſzczu, tyleż ſoku, z ſześcią, białkami i żòłtkami ubiy, oſol, opieprz, przepuść przez ſito, wyley na pułmiſek na którym maſz wydać, ugotuy w bani ſzklanney, gdy ſię z ſiądą, na wydaniu ponadkraway nożem, poley ſosem czyſtym.

§. 22.

Jaia w zrazikach.

Na przydatek.

Przyſtaw do ognia kawałek maſła z cebulą, grzybkami w zraziki, z odrobiną, czoſnku: gdy ſię cebula zacznie rumienić, wſyp dobrą ſzczubeć mąki, zaley bulionem, i ſzklanką wina białego, oſól, opieprz, gotuy przez pòł godziny, i wyſadź ſos; nareſzcie, ułóż iaia twarde, białka po kray w zraziki, żółtka zaś zoſtaw całe, zagotuy moment, wyday na ſtòł.

§. 23.

Jaia ze śmietaną.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Na pułmiſek, na ktòrym maſz wydać, wley pòł kwartek śmietany, zagotuy, wyſadź do połowy, wbiy ośm iay, oſol, opieprz, przyrumień łopatką, day na w pół miękkie.

§. 24.

Jaia z ſerem.

Na przyſtawkę.

Włóż wrondel ćwierć funta ſera Szwaycarſkiego tartego, maſła wielkości pół iaia, pietruſzki, cebuli ſiekaney, trochę muſzkatułowey gałki, pół ſzklanki wina białego, zagotuy przy małym ogniu, mieſzaiąc aż ſię ſer rozpuści, nareſzcie wbiy ſześć iay, przygrzey, przy małym ogniu obłòż grzankami brzegi pułmiſka.

§. 25.

Jaia ſmażone.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Zrób trzy iaiecznice, o trzech iaiach każdą, przypraw pietruſzką, cebulą, ſolą, pieprzem, gdy to zrobiſz, rozpoſtrzyi na popokrywie od rądla, przekroy każdą iaieczni-

cę na dwoie, przedziel, z ktòrych trzech mieć będzieſz ſześć kawałkòw: na reſzcie obmocz w iaiu ubitym, poſyp chlebem; uſmaż pięknie, obłoż pietruſzką ſmażoną.

§. 26.

Jaia z chlebem.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Włóż w rondel pół garści ośrzodka chleba, wley kubek śmietany, oſól, opieprz, wſyp trochę muſzkatułowey gałki: gdy chleb na ſiąknie śmietaną, wybiy ſześć iay, zmieſzay razem, zrób iaiecznicę.

§. 27.

Jaia przypiekane z ſerem parmazanem.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Na ſpòd pułmiſka na którym maſz wydać, włòż iak pòł iaia wielkości ośrzodka chleba, z trochą parmazanu tartego, przyday kawałek maſła, dwa żółtka z iaiec świeżych muſzkatułowey gałki i pieprzu, zmieſzay razem, rozpoſtrzyi na ſpodku, przypiecz nad małym ogniem, wybiy potym dzieſięć iay, poſyp po wierzchu parmazanem tartym, przypiecz, i przyrumień łopatką po wierzchu, day na ſtòł, ażeby żółtka miękkie były.

§. 28.

Jaia po mieyſku.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Rozpoſtrzyi maſła gruboſci na tylec noża, na ſpodek półmiſka na ktòrym maſz wydać, ułòż chleb cieńko kraiany, także ſer ſzwaycarſki, nareſzcie wybiy ośm albo dzieſięć iay, oſól, wſyp muſzkatułowey gałki, pieprzu, zagotuy przy małym ogniu nad piecykiem.

§. 29.

Jaia opiekane.

Na przydatek lub przyſtawkę.

Arkuſz wielki papieru białego pokray na ośm małych graniaſtych kawałkòw, zròb z tego małe ſkrzyneczki, wyſmaruy z wierzchu i od ſpodu maſłem, zmieſzay z dobrym kawałkiem maſła pòł garści ośrzodka chleba, pietruſzką, cebulą, kawałkiem czoſnku, oſòl, opieprz, włóż w ſkrzyneczki, opiecz na roście przy małym ogniu, przyrumień łopatką po wierzchu, day żòłtka na wpół miękkie w ſkrzyneczkach.

§. 30.

Jaia z czoſnkiem.

Na przydatek.

Gotuy w wodzie przez pòł kwadranſa

dziesięć odnóżkow czosnku; utłucz z dwoma serdelami, dobrą szczubcią kaparów, potym zmieszay z oliwą, z trochą octu, osól opieprz wyley ten sos na spod pułmiska na którym masz wydać, ułóż pięknie iaia twarde na wierzchu.

§. 31.

Jaia po ogrodnicku.

Na przydatek.

Włòż w rondel cztery albo pięć cebulek wielkich kraianych w zraziki, z kawałkiem masła, usmaż iak się należy: potym wsyp dobrą szczubeć mąki, zaley kwartą mleka, osól, opieprz, wygotuy aż się sos zgęstnie, odstaw od ognia wbiy dziesięć iay wyłoż wszystko na półmisek, na którym masz wydać, postaw nad ogniem, przykryi pokrywą od tortu.

§. 32.

Jaia en surtout.

Na przydatek.

Włòż w rondel kawałek masła z pietruszką, cebulą, grzybkami, szarlotką, wszystko usiekay: przystaw do ognia, wsyp szczubeć mąki, wley pòl kwaterek mleka, osòl, opieprz, wygotuy sos, włóż siedm iay twardych kraianych na czworo, zagotuy, ułóż na pół-

miſku na ktòrym maſz wydać, zròb iaieczni-cę po ſześciu iaiach, ktòrą przykryi na wierz-chu, ażeby nie widać było zaprawy z iay które będą na ſpodzie, poſmaruy iaiecznicę maſłem ciepłym, poſyp chlebem, poley zno-wu maſłem, przyrumień pod pokrywą.

§. 33.

Jaia na wodzie

Na przyſtawkę.

Wley w rondel kwartę wody, włóż tro-chę cukru, przyday wody z kwiatow poma-rańczowych, ſkórkę z cytryny zieloney, zago-tuy przy małym ogniu przez kwadrans, wy-ſtudź potym; w biy w inny rondel ſiedm żòłt-kòw lub więcey ieżeli potrzeba; zmieſzay z tą wodą którąś przeſtudził, przecedź przez ſito, ugotuy w naczyniu ſzklannym, i przełóż na półmiſek na ktòrym maſz wydać; chcąc do-brze zrobić, powinny być trzęſące ſię nie maiąc nic wody na ſpodzie, co zależy od wielości żółtek z iaiów.

Wſzyſtkie odmiany w gotowaniu iaiec ſłużą lub na przydatek lub też na przyſtawkę.

ROZDZIAŁ IV.

O maśle, ſerze; nabiale i korżeniach.

Korżenie potrzebne do kuchni, i naypoſpoliciey używane, ſą naſtępuiące, iako to:

Cukier.
Sòl. Saletra.
Goździki.
Pieprz, cały, i tłuczony.
Muſzkatułowy. kwiat i gałka.
Cytryny.
Jmbier.
Cynamon.
Kolender.
Jałowiec.

Szafran.
Muſztarda.
Piſtacie.
Migdały ſłodkie i gorżkie.
Rozenki.
Sok winny.
Ocet czerwony i biały.
Oliwa przednia i ordynaryina, pomarańcze kwaśne.

§. 1.

O maśle.

Jako dobre maſło ieſt naywiękſzą zaletą w zaprawieniu potraw, a naylepſze zaś potrawy złym maſłem zepſuć ſię mogą; tak koniecznie potrzeba, ażeby kucharz znał ſię dobrze na onegoż dobroci.

Naylepſze ieſt maſło, przez ſię żółte,

białe nie ma tak przyiemnego ſmaku, bywaią maſła fałſzowane, które farbuią zielem krokoſz zwanym, i takowe ſą żółcieyſze niż naturalne, i przeto z zapachu ziela poznać można.

Maſła w mieſiącu maiu i wrześniu zbierane, ſą naywybornieyſze, z przyczyny ziół, które w tym czaſie krowy za żywność maią.

Spoſób, na konſerwacyą długą, topienia maſła:

Włożywſzy do trzydzieſtu funtów maſła w kociołek czyſty, przyday cztery gozdziki, dwa liście bobkowe, dwie cebule, rozpuść to maſło przy ogniu małym przez trzy godziny nie ſzumuiąc, aż ſię ſamo wyklaruie, odſtaw potym od ognia, niech przez godzinę ſię podſtoi; na reſzcie z ſzumuy pięknie, wley zwolna w garki lub inne naczynia; oſtatek zaś maſła przecedź przez ſito, napełnione naczynia umieść do piwnicy, zaziębione obwiąż papierem, przyłóż deſką, takowe maſło długi czas zachować można.

Spoſób ſolenia maſła.

Wypłòkawſzy kilka razy w wodzie z maślanki, weź na ieden raz dwa funty maſła rozwałkuy na ſtole na grubość palca, poſól

miernie zwiń na troie lub czworo masło, przetratuy poki się niewymięsza dobrze z solą.

Tym sposobem po dwa funty brać będziesz, i na soliwszy, ile masz, nałożysz naczynia czyste, utłaczaiąc dobrze: napełniwszy rozpuść sól z wodą którą po wierzchu masła poleiesz, schoway w piwnicy i podobniesz iak topione konserwować długo możesz.

§. 2.

O serze.

Niewchodzę tutay w podział sera, należy do gospodyni woli, lecz opiszę tylko sposob używania onegoż w kuchni.

Robią się sery z mleka koziego, owczego mieszanego z krowim, i bywaią nie złe, gdy się koło nich zrobi należycie.

Także mamy sery holenderskie, spleśniałe są naylepsze, ser szwaycarski powinien być wybierany tłusty. Parmazan i rokefort, naydelikatnieysze, przeto i naydroższe.

Sery podpuszczane, śmietankowe które daią ze śmietaną i cukrem, takowe idą na stół z wetami: parmazan i szwaycarski używaią się w kuchni.

Z serów Normandzkich robią się grzanki.

§. 3.
Grzanki ſerem pokładane.

Włòż ſpory kawałek tegoż ſera Normandzkiego, który utrzyi dobrze z ćwiercią funta maſła, ,wley pół kwaterek wody zimney albo ciepłey, wſyp trochę ſoli, wrzuć kawałek ſerdela ſiekanego, zagotuy razem; wſyp tyle mąki, ażby ſosem naſiąkła, uſuſz przy ogniu, aż ciaſto zgęſtnieie, przełòż w inny rondel, wbiy iaiòw ile w ciaſto naſiąknie, nie rozrzadzaiąc onegoż, ugnieć na kawałki wielkości iaia gołąbiego, ułóż na połmiſku, upiecz w piecu. chcąc dobrze zrobić, powinny bydź lekkie i rumiane.

§. 4.
Używanie ſera parmazanu.

Parmezan użyć można, na dania mięſne i poſtne, który utrzeć trzeba, i mięſo lub ryby wprzòd ugotować w ukropie lub zaprawie; ſos i mięſo trzeba mniey ſolić, ponieważ od parmezanu ſłoności nabierze:

Na danie.

Weź pòłmiſek, wley na ſpód ſosu z którym maſz dać mięſo, poſyp parmezanem, połòż na to mięſo, poley na wierzch reſztą ſosu, przykryi parmezanem, wſtaw w piec, albo pod pokrywą tortu, przy-

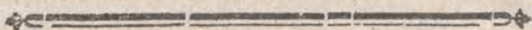
rumień, day z ſosem zawieſiſtym, brzegi pułmiſka obetrzyi.

Tymże ſpoſobem możeſz ſporządzić karafioły i karcziochy, które daſz na przyſtawkę:

§. 5.

O mleku.

Mleko zawſze potrzebuie czyſtych naczyń; ponieważ łatwo zepſuć i zwarzyć ſię może: użytek onegoż ieſt doſtatecznie w tey kſiążce opiſany; teraz przyſtąpmy do różnego ſporządzania śmietany.



ROZDZIAŁ. V.

O śmietanie.

§. 1.

Smietana biała.

Na przyſtawkę.

Weź kwartę mleka, kwartę śmietany, cukru, zagotuy razem i wyſadź trzecią część, przeſtudź, weź potym kawałek podpuſzczki, rozbiy z wodą, wley do śmietany przepuść wſzyſtko przez ſito.

Wyley na pułmiſek na którym maſz wydać, poſtaw na gorącym popiele przykryi pokrywą,

krywą, nakładź na wierzch gorącego popiołu: gdy ſię zſiądzie śmietana, wyſtudź.

§. 2.

Smietana biſzkoktowa.

Na przyſtawkę.

Zagotuy kwartę mleka z kawałkiem cytryny zieloney, wſyp dobrą ſzczubeć koryandru, trochę cynamonu; wyſadź przez połowę, wyſtudź, zapraw ſześcią iaiami ubitemi z łyżęczką małą od kawy, przecedź przez ſito, ugotuy w naczyniu ſzklannym ugotowawſzy, *wkray biſzkoktów* drobno, day na *ſtół.*

§ 3.

Smietana z makaronem.

Na przyſtawkę.

Makaron ieſt ciaſto, ktòre mamy z Włoch: lecz teraz i w Warſzawie bardzo dobre robią makarony, ugotuy z mlekiem, i cukrem: ugotowawſzy gęſto, przecedź przez ſito: włòż potym w makaron, kwiatu pomarańczowego ſmażonego ſiekanego, wbiy ſześć żółtek z białkami, wſtaw w piec wolny albo pod pokrywę tortową, przyrumień pięknie,

§. 4.

Smietana inaczey.

Na przyſtawkę.

Wbiy w rondel ſześć żółtków, oddziel oſobno, przymieſzay dwie łyżki mąki, kwartę śmietany, oſòl, wley wody pomarańczowey, wſyp cukru; gotuy przez pòł godziny, mięſzaiąc częſto, wyłóż na pułmiſek, na którym maſz dać, ubiy białka na pianę, wſyp cukru doſtatkiem, przyłóż śmietanę białkami, pocukruy, wſtaw w piec', lub pod pokrywą tortu przyrumień, day natychmiaſt.

§. 5.

Smietana przyiacielſka.

Na przyſtawkę.

Ubiy dwie łyżki mąki z czterema iaiami i kwartą śmietany, wetrzyi tabliczkę cekulaty, przyday cytryny ſmażoney, kwiatków pomarańczowych prażonych, wſzyſtko z cukrem; zagotuy przez pół godziny obracaiąc częſto, przyley trochę śmietany, ieżeli zbyt gęſto: ugotowawſzy, ułóż na pułmiſku, na wydaniu pocukruy, przyrumień łopatką.

§. 6.

Smietana glaſſerowana.

Na przyſtawkę.

Wſyp w rondel małą garść mąki, cytry-

ny zieloney ſiekaney drobno, ſzczubeć kwiatu pomarańczowego ſmażonego i tłuczonego, kawałek cukru, zapraw ośmią żółtkami, białka odłòż oſobno, zmięſzay żółtka z kwartą śmietany, pòł kwaterkiem mleka, zagotuy przez pół godziny, gdy zgęſtnie, odſtaw od ognia, ubiy białka na pianę, wley w śmietanę, wyłòż na pułmiſek, na ktòrym maſz wydać, poſyp cukrem dobrze, wſtaw w piec niezbyt ciepły, albo pod pokrywą tortu, przyrumień, uglaſſeruy, wyday na ſtòł.

§ 7.

Smietana z ſzpikiem.

Na przyſtawkę.

Ośm iay ubiy z dwiema łyżkami mąki, trochą cytryny zieloney ſiekaney, przyday wody pomarańczowey, trzy pòł kwaterki śmietany, kawałek cukru.

Weź cwierć funta ſzpiku, rozpuść nad ogniem, przecedź przez ſito, wley ten ſzpik w śmietanę, gotuy przez pòł godziny, odſtaw, wley ośm białkòw ubitych, zmięſzay ze śmietaną, wyley na pułmiſek.

Ugotuy w piecu albo pod pokrywą tortu, iako wyżey, upieczone, poſmaruy maſłem ciepłym śmietanę, i poſyp po wierz-

chu cukierkami drobnemi ròżnych kolorów, day na ſtół.

§. 8.

Smietana przypiekana.

Na przyſtawkę.

Weź ſześć iay, dwa całe a cztery żółtka, umieſzay z ſzczubcią mąki, wley kwartę śmietany, *makaronu tartego*, trochę cytryny zieloney ſiekaney, i kawałek cukru.

Wyley tę śmietanę *na półmiſek* na którym maſz wydać, wſtaw w piec wolny: trzymay przez godzinę, przyrumień łopatką, ieżeli wſtawiſz śmietanę w wielki ogień, ſpaliſz i nie przypiecze ſię.

§. 9.

Smietana z bułeczkami.

Na przyſtawkę.

Weź trzy małe bułeczki od kawy, ſpodnią ſkórkę oddziel od nich, ośrzodek wyimiy, nie pſuiąc z wierzchniey ſkòrki: zmocz obydwie ſkórki mlekiem, pocukruy.

Włóż w rądel ſiedm żółtek z dwiema łyżkami mąki ubitych, odłóż białka oſobno, przyday do żółtek trzy makaroniki ugniecione, cytryny zieloney ſiekaney, kawałek cukru, kwartę śmietany, gotuy przez kwadrans.

Wyimiy potym bułeczki z mleka niech osiąkną, wyley śmietanę na spód półmiſka, ułòż ſpodki bułeczek na wierzchu, nakładź na nich śmietany za miaſt ośrzodka bułki, przyłòż znowu wierzchem bułeczeki, zrób formę i kſztałt dobry onychże, iakoby przez ſię bułeczki całe były; upiecz w piecu, albo pod pokrywą tortową, przez pòł godziny, wley w ubite na pianę białka, przycukruy, wyimiy bułki z pieca, powlecz temiż białkami, wſtaw znowu w piec dla dania koloru, w kròtce daſz na ſtół.

§. 10.

Smietana lekka.

Na przyſtawkę.

Wley w rondel trzy pòł kwaterki mleka z cukrem, przyday ſkòrkę z cytryny zieloney, wopy z kwiatu pomarańczowego, zagotuy razem, wyſadź przez połowę: odſtaw od ognia, przeſtudź: zapraw w rondlu ſześcią żółtkami z łyżeczką mąki, (białka oddziel oſobno,) mięſzay pomału, przepuść potym tę śmietanę przez ſito, ugotuy w bani ſzklaney, gdy zagotuie, i zſiądzie ſię, iak trzeba, wyſtaw, wſyp cukru w ubite na pianę białka, poley tym śmietanę, cukrem przednim po wierzchu po-

ſyp, upiecz pod pokrywą od tortu, day pięknie przyrumienione.

§. 11.

Smietana bachique.

Na przyſtawkę.

Wley w rondel trzy połkwaterki wina białego, włoż dwie ſkórki zielone, ſzczubeć koryandru, kawałek cynamonu, trzy uncye cukru, zagotuy przez kwadrans przy małym ogniu, zapraw ſześcią żółtkami z pòł łyżeczką mąki w rondlu drugim, ley po trochu wina, które gotowałeś, gdy wpòł przeſtudziſz, przepuść wſzyſtko przez ſito, ugotuy tę śmietanę w bani ſzklanney, gdy ſię zſiądzie, wyſtaw na zimno, day na ſtół.

§. 12.

Smietana Włoſka.

Na przyſtawkę.

Wley w rondel trzy pòłkwaterki mleka, zagotuy, wrzuć trochę ſkórki z cytryny zieloney, ſzczubeć koryandru, kawałek cynamonu, więcey iak pòł trzecia funta cukru, odrobinę ſoli, gotuy i wyſadź przez połowę, przeſtudź, zapraw ſześcią żółtkami z ſzczubcią mąki ubitemi, wley w to śmietanę, po trochu mięſzay przez ſito, wyłoż na pułmiſek, na któ-

rym masz dać, dogotuy w bani szklanney, na wydaniu przyrumień rozpaloną łopatką.

§. 13.

Smietana z Kawą.

Trzy pòł kwaterki wody wley w imbryczek, zagotowawszy wsyp dwie uncye kawy, zamięszay, przystaw do ognia niech się 4. lub 5. razy zburży, odstaw, aby się ustała, wley potym w rondel z kwartą mleka i kawałkiem cukru, wygotuy w miarę ile potrzeba na pułmisek, wley pięć żòłtkòw z szczubcią mąki, przyley śmietany; przecedź przez sito na pòłmisek, na ktòrym masz wydać, postaw na rondlu pełnym gorącey wody, przykryi pokrywą na wierzchu, przyłòż ognia, zagotuy aż się śmietana zsiądzie, day ciepło.

§. 14.

Smietana z Czekulatą.

Na przystawkę.

Dwie tabliczki utrzyi czekulaty, wsyp w rondel i pòł ćwierci cukru, wley kwartę mleka, pòłkwaterek śmietany, zagotuy, wysadź trzy części, wpòł przestudziwszy, wbiy pięć żòłtków, przecedź przez sito, dogotuy w bani szklanney, iako wyżey.

§. 15.
Smietana ſmażona.
Na przyſtawkę.

Wbiy w rondel ſześć iay z białkami i żółtkami z trzema łyżkami mąki, włóż trochę ſkòrki cytryny tartey, kwiatu pomarańczowego ſmażonego i ſiekanego, kawałek cukru, ſzczubeć ſoli, wley kwaterkę mleka, zagotuy nad małym ogniem przez pòłgodziny obracaiąc częſto: gdy zgęſtnie, rozpoſtrzyi na pułmiſku mąką poſypanym na grubość pòł palca: zaſtùdziwſzy pokray iak ci ſię podoba, uſmaż w tłuſtości gorącey, poglaſſeruy cukrem i łopatką.

§. 16.
Smietana au Caramel.
Na przyſtawkę.

Wley w rondel kwartę mleka, pòłkwaterek śmietany, włóż kawałek cynamonu, dobrą ſzczubeć koryandru, ſkórkę z cytryny zieloney, gotuy przez kwadrans, odſtaw od ognia; przepuść w tygielku ćwierć ſunta cukru z pòłkwartą wody aż ſię zrobi brunatny cukier, wyſtaw, wley w to śmietanę, przygrzey znowu śmietanę z cukrem, ubiy pięć żółtkòw z ſzczubcią mąki, wley śmietany,

przepuść przez ſito, dogotuy w bani ſzklanney, iako wyżey.

§. 17.
Smietana inaczey.
Na przyſtawkę.

Wſyp w rondel dwie łyżki mąki z cytryną zieloną tartą, kwiatu pomarańczowego ſmażonego ſiekanego, ſzczubeć ſoli, przyday pięć iay z białkami i żółtkami, kwartę mleka, kawałek cukru, zagotuy przez pół godziny częſto obracaiąc: z przeſtudzoney można narobić torcików, lub włożyć na ciaſtko liſtkowe, upiec, y cukrem poglaſſerować.

Torty z ſzpikiem podobnież ſporządziſz, z tą różnicą, iż ſzpik wołowy przetopiony przepuść przez ſito w śmietanę nim ią od ognia wyſtawiſz, i zagotuy moment.

§. 18.
Smietana Magduſi.
Na przyſtawkę.

Wbiy cztery iaia całe z ſzczubcią mąki, trochą cytryny zieloney, kawałkiem cynamonu tłuczonego, kilką biſzkoktami z migdałów gorzkich roztartych, pół łyżką wody pomarańczowey, kwartą śmietany, pół ćwiercią funta cukru, ſolą iak ziarno grochu. Poſtaw

pułmisek nad małym ogniem, wley śmietanę: ugotowawszy, posyp cukrem, i uglasseruy.

§. 19.

Smietana po Xiążęciu.

Na przystawkę.

Kwartę mleka z pół kwaterkiem śmietany wley w rondel, wrzuć kawałek cynamonu, skórkę z cytryny zieloney, pół ćwierci funta cukru, gotuy przez pòł godziny, wysadź trzecią część, przecedź przez sito, zapraw sześcią żòłkami z szczubcią mąki, przyday kilka biszkoktòw z gorzkich migdałòw, pół tabliczki czekulaty, trochę kwiatu pomarańczowego smażonego, usiekay wszystko drobno: ugotuy w bani szklanney, iako kawę wyżey.

§. 20.

Smietana z Ryżu uzdrawiaiąca.

Cwierć funta ryżu obierz, wypłòcz w trzech lub czterech letnich wodach, ugotuy w dobrym mięsnym bullionie; ugotowawszy gęsto, utrzyi łyżką, przepuść potym przez sito wytłaczaiąc łyżką drewnianą, wley trochę bullionu ciepłego, cedząc, ay w gęstości smietany.

§. 21.

Smietana z Herbatą, Eſtragonem, Selerami, Pietruſzką.

Na przyſtawkę.

Wley w rondel pół kwaterek śmietany, kwartę mleka, wſyp bliſko ćwierć funta cukru, zagotuy i wyſadź trzecią część: gdy chceſz mieć śmietanę z herbatą, włóż ile potrzęba herbaty na pięć filiżanek, zagotuy moment, przepuść przez ſitko. Jeżeli z Eſtragonem, czyli Toruń zielem: weź dwie gałązki eſtragonu, gotuy *przez pół kwadranſa* w wodzie, potym w śmietanie, nie długo iednak, tylko ażeby ſmaku nabrało, odſtaw. Tymże ſpoſobem ugotuieſz ſelery y pietruſzkę: przecedziwſzy śmietanę przez ſito, zapraw pięcią żółtkami z ſzczubcią mąki ubitemi, gotuy w bani ſzklanney, iako wyżey śmietanę z kawą. Chcąc dać na zimno, nie trzeba ani iay, ani mąki, ale przecedziwſzy, w śmietanę letnią włóż podpuſzczkę z cielęcia, lub ſkòrkę z pępuſzków z drobiu ſiekaną, przepuść znowu przez ſito, wley na półmiſek, na którym maſz wydać, i poſtaw na gorącym popiele, przykryi pokrywą, nakładź na wierzch gorą-

cego popiołu, gdy się śmietana zsiądzie, przestudź, day na stół.

§. 22.

Piana z Smietany.

Na przystawkę.

Ugotuy kwartę mleka i kwartę śmietany z ćwiercią funta cukru, wysadź przez połowę: gdy przestygnie, ubiy kwartę śmietany na pianę, zbierz warząchwią pianę na sito, wyłòż na spód pułmiska, ubiy resztę śmietany na pianę, ażeby był pełny pułmisek, day na stòł.

§. 23.

Smietana przypalona.

Na przystawkę.

Dwie łyżek od iedzenia mąki ubiy z cztérema iaiami, wley pół łyżki wody pomarańczowey, przyday szczubeć cytryny zieloney siekaney, wley pòł kwąterek mleka, i pòł kwaterek śmietany, włóż iak groch soli, dwie uncye cukru, gotuy przy małym ogniu przez pół godziny często obracaiąc; wrzuć znowu kawałek cukru, pòł szklanki wody na pułmisek, na którym masz wydać, zagotuy nad piecykiem, aż się przyrumieni, wley natychmiast śmietanę, rozgarniy nożem po śmieta-

nie cukier z brzegòw pułmiſka, y to zròb nieodwłocznie, day na ſtòł.

ROZDZIAŁ VI.

O Naleśnikach i Pączkach.

§. 1.

Pączki śmietankowe.

Na przyſtawkę.

Garść mąki zmięſzay z trzema całemi iaiami, i ſześcią żòłtkami, przyday cztery makaroniki ſkruſzone, kwiatu pomarańczowego ſmażonego, trochę *cytryny ſmażoney ſiekaney*, pòł kwaterek śmietany, pòł kwaterek mleka i ſpory kawał cukru. Gotuy to wſzyſtko nad małym ogniem przez kwadrans, aż śmietana zgęſtnie, wyſtudź na pułmiſku mąką poſypanym rozłożywſzy na grubość palca: przeſtudzone pokray na małe kawałki, które uwałkuy okrągło w ręku z mąką, uſmaż pączki w tłuſtości gorącey: pocukruy, day na ſtòł.

§. 2.

Pączki nice, albo z iaiec i ſera.

Na przyſtawkę.

Włòż w rondel maſła w wielkości iaia, trochę cytryny zieloney tartey, wody z kwia-

tu pomarańczowego łyżkę od kawy, ćwierć funta cukru, odrobinę soli, półkwaterek wody, zagotuy razem moment, wsyp mąki ile potrzeba na ciasto gęste, mięszay często łyżką drewnianą aż się przyrumieni, w ten czas przełóż w inny rondel, wbiy dwa iaia na raz, wymięszay łyżką, i tak po dwa iaia tyle wbiiesz, żeby ciasto zwolniało, rozciągniy potym na półmisku nożem na grubość palca, przygrzey tłustość, ażeby nie była zbyt gorąca, umocz łyżkę w tłustości, bierz nią ciasto wielkości orzecha, spuszczay w tygiel, smaż przy małym ogniu mięszaiąc często, usmażone i narosłe pięknie wyday ciepło, cukrem posypawszy. Ażeby pączki dobrze były zrobione, powinny być lekkie i w śrzodku pulchne. Możesz także inaczey kłaść do smażenia, układay małe kupki ciasta, wielkości orzecha na arkuszu papieru białego, włóż razem w ciepłą tłustość, usmaż iako wyżey. Podobnież sporządzaią się pączki z sera i iaiec, tylko więcey masła kłaść trzeba, w piecu upieczesz.

§. 3.

Pączki z Bryoszów.

Na przystawkę.

Weź małe bryosze przekróy na połowę,

wyimiy ośrzodek, włòż natomiaſt śmietany gotowaney, albo konfitur, złòż razem obydwie połowy, ażeby były w całości, obmocz w ciaście zrobionym z mąki, trochę oliwy i ſoli winem rozczynionym, uſmaż pięknie, i poglaſſeruy cukrem i łopatką.

§. 4.
Pączki z Jabłek i Brzoſkwiń.

Jabłka renety pokray na cztery części, obierz ſkòrę i ziarka wyrzuć, umarynuy dwie lub trzy godziny z wòdką, cukrem, ſkòrką z cytryny zieloney, wodą pomarańczową, gdy ſmaku nabiorą, oſącz, włòż w ścierkę białą z mąką, utarzay dobrze w mące, potym uſmaż pięknie, uglaſſeruy cukrem, day na *ſtòł ſmażone*, czyli iabłka, lub też brzoſkwinie.

§. 5.
Pączki z Pomarańcz.
Na przyſtawkę.

Weż cztery, albo pięć pomarańcz Portugalſkich, obierz pomalu ze ſkórki, pokray na cztery części, wybierz iądra, ugotuy z cukrem, rozczyń ciaſto z mąki winem białym, wley łyżkę dobrey oliwy, wſyp trochę ſoli, rozrób, ażeby nie było zbyt gęſte, ani

też rzadkie ; obmocz cząſtki pomarańcz, w tymże ciaście uſmaż w tłuſtości, przyrumień pięknie, poglaſſeruy cukrem i łopatką, day na ſtół.

§. 6.

Pączki inaczey.

Na danie.

Wſyp w rondel kwaterkę mąki ryżowey, ubiy z dwiema *iaiami* i kwartą mleka, dwiema uncyami cukru, gotuy przez godzin dwie, gdy zgęſtnie, odſtaw od ognia, wrzuć ſzczubeć cytryny zieloney tartey, kwiatu pomarańczowego ſmażonego ſiekanego, trochę ſoli, wſzyſtko zmięſzawſzy, wyley śmietanę na pułmiſek mąką poſypany, poſyp znowu mąką; przeſtudziwſzy, pokray na małe kawałki, zròb okrągłe ſpore gałeczki, czyli pączki, uſmaż w tłuſtości ciepłey, gdy ſię zrumienią, wyimiy, prędko pocukruy.

§. 7.

Naleśniki z Opłatków.

Na przyſtawkę.

Weź dwanaście opłatków, umocz ieden w śmietanie młodey, albo konfiturach, obley brzegi wodą, przykley do drugiego opłatka, poſmaruy wſzyſtkie w koło, ażeby

ſię

ſię zlepiły, obmocz razem w ciaście rozczynionym winem białym z łyżką oliwy i z ſolą, uſmaż, poglaſſeruy łopatką, pocukruy.

§. 8.

Naleśniki z liści winnych.

Na przyſtawkę.

Mocz przez godzinę liście winne w wodzie, oſącz, poley śmietaną ſłodką liście, obmocz w ciaście, iako wyżey i uſmaż.

§. 9.

Na przyſtawkę.

Ugotuy ryżu w mleku, ugotowawſzy gęſto, utrzyi z dwiema *łyżkami mąki*, cukrem, *trzema białkami* i żółtkami, kwiatem pomarańczowym ſmażonym i cytryną zieloną ſiekaną, nakray iabłka renety w koſtkę i przyday rożenków: zròb małe gałeczki czyli pączki, ułoż na papierze, uſmaż, pocukruy.

§. 10.

Pączki delikatne.

Na przyſtawkę.

Wſyp w rondel dwie łyżki mąki, umięſzay z czterema żółtkami i białkami, oſòl trochę, wſyp dwie uncye cukru, cytryny zieloney tartey, wley pół łyżki wody z kwiatu pomarańczowego, pół kwaterek mleka, i pòł-

kwaterek śmietany, ugotuy przy małym ogniu obracaiąc często, ugotowawszy gęsto, rozłòż na pułmisku mąką posypanym, posyp także po wierzchu mąką, przestudziwszy, pokray na kawałki, czyli okrągłe pączki, obmocz każdy w cieście takowym: wsyp w rondel dwie łyżki mąki, wley dwie łyżki wódki, osòl, zmięszay z dwiema iaiami; obmoczone w cieście usmaż, poglasseruy cukrem i łopatką.

§. 11.

Naleśniki z ciasta czyli antypeciki.

Na przystawkę.

Wsyp na stòł pòł kwarty mąki, włòż masła wielkości iaia, dobrą szczubeć soli, wley blisko pół szklanki wody, rozczyń ciasto, ubiy mocno, pokray na małe placuszki; ułóż na każdy kawałek śmietany młodey, przyłóż ciastem zwierzchu, zmaczay brzegi, przyciśniy w koło i pokòl, usmaż pięknie w tłustości, po glasseruy cukrem i łopatką.

§. 12.

Antypeciki z bułek.

Na przystawkę.

Pół kwaterek mleka wygotuy przez połowę z cukrem, solą, pòł łyżki wody pomarańczowey, szczubcią cytryny zieloney sieka-

ney, weź ośrzodku z bułki, pokray w talerki, namocz moment w mleku, gdy naſiąkną, wyimiy, uſmaż w tłuſtości, poſyp cukrem, uglaſſeruy łopatką.

§. 13.

Naleśniki z śmietaną glaſſerowane.

Na przyſtawkę.

Wley w rondel półkwaterek śmietany, pòłkwaterek mleka, oſòl trochę, wrzuć ſzczubeć cytryny zieloney ſiekaney, ugotuy i wyſadź przez połowę, wſyp potym trzy łyżki wielkie mąki, którą umięſzay ze śmietaną, aż będzie gęſto, wyſtaw od ognia, wyłóż na ſtół, uwałkuy cienko iak pòł talara, pokray w kwadrat, uſmaż, uglaſſeruy cukrem i łopatką.

§. 14.

Używanie Korzeni.

Przyſtąpmy teraz, co ſię tycze używania korzeni do zaprawy potraw.

Sól każdemu wiadomo, iż ieſt do wſzyſtkiego potrzebna.

Pieprz także niemniey.

Saletra używa ſię do lodòw: męſzaią onęż z trzema częściami lodu, do oziębienia śmietany i likierów, które potrzebuią.

Muſzkatułowa gałka, goździki, imbier. pieprz miałki, kwiat muſzkatułowy, cynamon, koryander; te korzenie używaią ſię do zapraw w wyrażonych wzwyż mieyſcach i artykułach, daią ſię także korzenie mięſzane, każdego pod wagą, ile należy, które ſą naylepſze do ciaſt, i potraw mięſnych na zimno.

Jałowiec dobry tylko do ſolonego mięſa wołowego lub ſzynki wędzoney kładąc bardzo mało.

Szafran, iuż teraz nie ieſt w używaniu, ſzczególnie na wſiach biorą go do ciaſt.

Muſztarda, daie ſię z ſztuką mięſa wołową z ſoſem robert i remuladą.

Piſtacie, używaią do śmietanek, i innych ſzczególnych potraw.

Migdały gorzkie i ſłodkie, biorą do biſzkoktów migdałowych, makaraników, naſpodki do marcepanów, i do różnych śmietankowych ciaſt.

Także używaią ie na orſzadę, iako o tym oſobno w niżſzym rozdziale.

Ocet biały i czerwony, cytryny, i pomarańcze kwaśne, ſłużą do zaoſtrzenia potraw, i zapraw, oraz ſosów, iako o tym

w każdym artykule, gdzie potrzeba ieſt, opiſano.

Oliwa dobra; oliwki biorą do różnych ſałat, i bardzo wielu zapraw, które potrzebuią oliwy.

Cukier używany według potrzeby.



ROZDZIAŁ. VII.
O paſztetach i ciaſtach.

Niewchodzę w podział wſzyſtkich ciaſt, dosyć na tym, ażeby kucharz umiał zrobić torty, na różne dania, i przyſtawki, oraz w czas poſtny lub mięſny, paſztety zimne.

Na przyſtawki w śrzodek, które ſię często daią, naywłaściwiey ieſt dać paſztet ſpoſobem niżey opiſanym: oraz mięſo kiedy ſię kładzie, trzeba wiedzieć, iak długo gotować, ażeby nie więcey potym w piecu trzymać, tylko pół godziny.

Inny obowiązek nayiſtotnieſzy oſòb robiących paſztety, ieſt ten, aby wiedziały i znały ſię na wypaleniu pieca.

Wtey okoliczności, ieżeli ſztuki ſą wielkie do upieku, pal w piecu długo, co nic

ſzkodzić nie będzie: ponieważ wypaliwſzy, i piec wyczyściwſzy, zamkniesz drzwiczki, i niech przez pół godziny wyſtygnie, nim ciaſto włożysz, tym ſpoſobem ciaſta ſię nieſpalą.

Zaś do ſztuk mnieyſzych, oſobliwie ciaſt liſtkowych nie trzeba długo palić, i w krótce upieczone być mogą.

§. 1.

Spoſób ciaſta robienia do tortów.

Do ćwierci mąki, włóż pięć kwaterek dobrego maſła czyli pięć ćwierci funta, bliſko uncyą ſoli: według tey miary poſtąpisz ſobie w potrzebie więkſzey lub mnieyſzey.

Wſyp mąkę na ſtół czyſty, zrób dziurę wśrzód mąki, oſól, i maſła włóż w kawałkach małych; wley wody pomiernie, ażeby ciaſto nie było zbyt rzadkie, ani też gęſte, rozczyń i umięſzay pomału mąkę z maſłem.

Gdy wſzyſtka mąka naſiąknie wodą, zaròb ciaſto, i ugnieć mocno, i to ciaſto nie może być zbyt gęſte, chociażby było natarte; ażeby nie było gruzołków, trzeba wprzód na dwie godziny wyrobić, nim potrzebować ſię będzie.

Takowe ciaſto użyiesz do wſzelkich tor-

tów na danie, lub pasztetów mięsnych, z dziczyzną, ptastwem, rybami.

Ciasta, które dać można różnym sposobem z ptastwem, są następuiące: z pulardy kraianey na czworo, z gołąbków całych, albo kraianych na dwoie, gdy są spore, alboliteż z skrzydeł iendyka, z tego wszystkiego weź co ci się podoba, oczyść, zagotuy moment, przełóż w zimną wodę.

Ułoż na blasze tortowey ciasto rozwałkowane na grubość talara, na którym położysz mięso przyporządzone z solą, pieprzem, i w próżnych mieyscach z masłem; przykryi toż mięso listkami słoniny, na wierzchu zaś podobnież dasz ciasto iak od spodu; zmaczay wodą te mieysca, w których masz zlepić i w koło obciśniy palcami i obramuy krańcem z ciasta, ubiy białko z żółtkiem razem, pożenguy piorkiem powierzchu tortu lub pasztetu.

Upiecz w piecu przez trzy godziny, w kwadrans gdy wstawisz tort w piec, wyimiy znowu, zrób wśrzodku ciasta dziurę, ażeby para wychodziła, i wsadź w piec nieodwłocznie.

Upieczony wystaw, obkròy blisko brzegòw w koło wierzch ciasta, zbierz tłustość, i listki słoniny łyżką, oraz co iest w śrzodku niedopieczonego.

Miey na pogotowiu dobrym ſmakiem ſos, wley w tenże paſztet, ieżeli masz z czego zrobić dobrą zaprawę, przyday mleczka cielęcego i grzybków, będzie guſtownieyſzy, nareſzcie przykryi wierzchem ciaſto, day na ſtół.

Tym ſpoſobem wſzyſtkie torty czyli paſztety ſporządzać będziesz.

Na danie.

Bądź mięſne, lub poſtne, daie ſię mięſo także w śrzodku z zaprawą: czas gotowania, i ſoſów rożność, czyni tylko odmianę. Co ſię tycze ciaſta wſzyſtko ieſt iednakowo.

§. 2.

Paſztet z kotletami ſkopowemi po perygordſku.

Górkę ſkopową pokray na kotlety krociuchne, zoſtaw małe koſtki dla znaku; rozwałkowawſzy ciaſto, iako wyżey: włóż kotlety na wierzchu, weź tyleż małych truſli, obrane wrzuć po między kotlety, poſyp ſolą i korzeniami mięſzanemi, przykryi liſtkami ſłoniny, na liſtkach włożysz maſła grubości talara, dokończ paſztetu tak, iako wyżey. Piecz go w piecu przez trzy godziny, upiekł-

ſzy przyday dobrego gąſzczu, w ktòry wleiesz ſzklankę wina ſzampańſkiego albo białego.

Możesz także niekłaść trufli w paſztet, a w ten czas do gąſzczu wina nie potrzeba.

Wſzyſtkie chrząſtki i moſteczki cielęce czyli ſkopowe, tymże ſpoſobem ſporządzić możesz, ta tylko rò̇żnica ieſt, iż trzeba ie obgotować, przełożyć w zimną wodę, oczyść i reſztę, iako wyżey, dokończyć.

§. 3.

Różne torty lub paſztety z zwierzyną.

Królika gdy wezmiesz na paſztet, pokray go na części, połam kości i grzbiet.

Jeżeli chcesz mieć z zaiąca tort lub paſztet, odrzuć kości, weź ſame mięſo, reſzta pozoſtała zda ci ſię na bigos dla domowych.

Bekaſy biorą ſię dwa do tortu, podziel na cztery części każdego, uſiekay ze ſłoniną, włòż na ſpòd tortu.

Skowronki obrawſzy i oddzieliwſzy nóżki i ſzyiki, wyprawisz, zrobisz ſiekanie tak iak z bekaſòw do tortu.

Tym ſpoſobem z inną zwierzyną masz poſtąpić, i reſztę, iak inne torty lub paſztety w robocie dokończyć.

Na danie.

Chcąc użyć na danie, włóż na blachę od tortu ciasto zrobione iak należy, na nim zwierzynę z wiązką ziół przednich, przykryi listkami słoniny i masłem, zasklep ciastem, dokończ, iako wyżey; upiekłszy i tłustość zebrawszy, wley w śrzodek sosu z dobrym gąszczem, na wydaniu, wyciśniy soku z dwóch pomarańcz, ieżeli masz zamiast sosu, dobrą zaprawę bądź z mleczka cielęcego i grzybków, albo z trufli kraianych, tort będzie delikatnieyszy, i smacznieyszy.

Na wydaniu trzeba zawsze napuszczać sokiem pomarańczowym, z przyczyny, iż zwierzyna powinna być dana z ostrym sosem.

§. 4.

Torty rozmaite z siekaniem.

Na danie.

Jakiego chcesz weź mięsa, iako to: zraz wołowy miękki, sztukę okrągłą z uda cielęcego, udziec skopowy albo zdziczyzny, lub co z ptastwa, obierz z kości drobnych i z żył, weź iedno z tych ktòregokolwiek na raz, pół funta, albo trzy ćwierci, usiekay nożem, przyday tyleż tłustości wołowey, pietruszki, cebuli, i grzybków, wszystko razem posiekay

oſòl, zapraw różnemi korzeniami, a potym dwiema iaiami z pół kwaterkiem śmietany ubitemi; maiąc gotowe ſiekanie i dobrze przyprawione, włóż na ſpòd ciaſta, na grubość palca, zaſklep, dokończ iak inne, piecz przez dwie godziny, ieżeli z mięſem wołowym lub ſkopowym, trzeba trzymać dłużey, upieczone i ochudzone, pokray nadzienie nożem w małe kwadratowe kawałki, wley na wierzch dobrego gąſzczu, day na ſtół.

§ 5.
Tort poſtny z rybami.

Weź *ryb iakich chcesz*, bądź węgorża, ſzczupaka, łoſoſia, lina &c. oſkrob i pokray na dzwona, zròb ſpód z ciaſta do tortu, iako wyżey, włòż nań ryby z wiązką ziół przednich, z ſolą i różnemi korzeniami, przyłòż te ryby maſłem, zaſklep ciaſto, dokończ iak ſię należy, doſyć półtory godziny trzymać w piecu tort rybny, upiekłſzy i tłuſtość zebrawſzy, przyday zaprawę poſtną tak zrobioną:

Zrumień ſzczubeć mąki z maſłem, wley pòł kwaterek wina białego, bullionu poſtnego albo wody letniey, włóż grzybków, wiązkę ziół przednich, oſòl trochę, gotuy tę zaprawę przez pòł godziny, zbierz tłuſtość.

Weź mleczka z karpiòw, zagotuy moment w wodzie, przełòż w zimną wodę, włòż potym w zaprawę, warz przez pòł kwadranſa, ugotowaną wleiesz w tort.

Możesz także i inne ſporządzić poſtne zaprawy, iako to: z truſli, pieczarek, ſmarży, ſzparagów, według pory czaſu, co doſtaniesz.

§. 6.

Różne ciaſta w formach robione.

Na danie.

Chcąc zrobić ròżne ciaſta w formach, tak ſobie poſtąp: wſyp na ſtòł kwartę mąki, zròb dziurę w śrzodku, wley trochę wody, pół ſzklanki dobrey oliwy, ćwierć funta ſadła topionego, dwa żółtka od iay, trochę ſoli: ugnieć to ciaſto, ażeby było natarte, rozwałkuy potym trzy części ciaſta na grubość pòł talara, włóż w mały rondel, rozpoſtrzyi od ſpodu i w koło, ſtrzeż ſię rozerwać, włòż na toż ciaſto mięſną zaprawę lub z ryb, iaką potrzebuiesz, którą ma być ugotowana, przeſtudzona z ſoſem wyſadzonym. Uwałkuy znowu reſztę ciaſta, teyże grubości, iako wprzód, zaſklep nim mięſo, obmocz i obciśniy w koło brzegi, wſtaw w piec, albo na

zarzewie tlące ſię, przyłóż pokrywą i na nią na kładź gorącego z zarzewiem popiołu; gdy upieczesz ciaſto, przewróć zwolna rondel na półmiſek, na którym masz wydać, zròb dziurę w śrzodku ciaſta, i tym kawałkiem (nalawſzy wprzòd w paſztet ſoſu iakiego chcesz) przykryiesz.

§. 7.

Maſſa ſkładana do paſztetów zimnych.

Kucharze umieiący ſpoſòb robienia maſſy na wyſokość czterech palcy, użyią teyże do tortòw, podobnież ſobie poſtępuią co do układu *wewnętrznego, pieczenia, i ſoſów*; czym nie tylko dla ukontentowania oka, różnemi odmianami pozornie ſtòł zaſtawią, lecz ſobie też zaſzczyt z ſwey zręczności uczynią.

Spoſòb robienia maſſy ſkładaney do paſztetòw zimnych, masz naſtępuiący: w czym ſobie według potrzeby i wielkości oneyże poſtąpisz.

Weź pół ćwierci mąki, dwa funty maſła, pòł ćwierci funta ſoli, wyſypawſzy mąkę na ſtół, zrób dziurę w śrzodku, włòż maſła, wley potym wody wrzącey na maſło, utratuy, rękami, aż ſię rozpuści, zarób ciaſto i ugnieć mocno; zoſtaw tak niech ſię uleży przez trzy

godziny nim weźmiesz do roboty, takowe ciasto wyrobione dasz do pasztetu mięsnego, iaki ci się podoba.

Pasztet mięsny z takowego ma się robić mięsa.

Weź sztukę okrągłą z uda cielęcego, udziec skopowy, kuropatw, bekasów, zrazów z zaiąca, pulard, kapłonów; przyprawianie iest do wszystkiego iednakowe.

Każdy takowy pasztet z mięsem z uda cielęcego, garnirowany, iest dobrze zrobiony, alboli iendyka z kości obrawszy na pasztet użyiesz, podobnież cielęciną obłożyć iest niemniey przyzwoicie.

Kuropatwy, bekasy, kapłony, pulardy, wypraw, nóżki i skrzydełka pozakładay, kości w piersiach wyłam, ociągniy nad węglami, naszpikuy ie wszędzie słoniną, w soli korzeniach różnych pietruszce i cebuli siekanych utratowaną, takoż zrobisz z cielęciną, i skopowiną, tylko iey ociągać nie trzeba.

Przyprawiwszy dobrze mięso, przykryi listkami słoniny, weź połowę massy, obtocz okrągło na stole, potym rozwałkuy na pół palca, połóż tę massę na papierze masłem wysmarowanym, na ciaście, mięso ściśło iedno na drugim ułożone, osolone, korzeniami po-

ſypane, liſtkami ſłoniny przykryte i maſłem grubo przyłożone, zaſklep ciaſtem zwierzchu takimże iak od ſpodu, zmaczay wodą obydwóch ciaſt w koło brzegi, obciśniy palcami, pożenguy pęzlem po wierzchu ciaſta, obeżniy co zbywa.

Ułożywſzy paſztet iak ſię należy, zrób dziurę w śrzodku ſklepienia ciaſta na ſzerokość palca; zròb kominek mały z ciaſta, pod ktòre podłòż kartę zwiniętą, ażeby ſię nieſkleiło, pożenguy iaiem ubitym, wyſadź kwiatkami z ciaſta zrobionemi, znowu powtornie pożenguy, na moment przed wſtawieniem w piec, wley przez kominek *ciaſtowy dwie łyżki* wódki, ktòrey czuć nie będzie i owſzem ſmak lepſzy ſprawi, potym trzymay w piecu przynaymniey przez cztery godziny, miarkuy czas według wielkości paſztetu, upiekłſzy, poſtaw na mieyſcu chłodnym, wyſtudź, przyłòż ciaſtem świeżym kominek, aż do wydania.

§. 8.
O ciaście liſtkowym.

Na wielką przyſtawkę na śrzodek.

Wſyp kwartę mąki na ſtół (to ieſt miara, ktòra ſię bierze do tortow) oſól, rozczyń wodą, ażeby ciaſto niezbyt rzadkie ani gęſte

było, zostaw przez dwie godziny niech się uleży, weź potym blisko tyle masła ile mąki, roztocz ciasto wałkiem, włóż masła w śrzodek, rozwałkuy pięć razy w lecie, sześć razy w zimie, to iest: za każdym razem na pòł palca grubości, i zawsze potrochu posypuy mąką, zwiń ciasto na troie.

Takowe ciasto użyć możesz do wszelkich tortòw na przystawki, na małe pasztecikі i ròżne ciasta listkowe.

§. 9.
Antypeciki małe delikatne.

Zrób ciasto ordynaryine listkowe, weź kawałek okrągły z uda cielęcego, i tyleż szpiku albo łoiu wołowego, usiekay wszystko razem, wrzuć pietruszki, cebuli i grzybkòw siekanych, wbiy dwa iaia, osòl, opieprz, zapraw pòłkwaterkiem śmietany, skosztuy ieżeli ma smak dobry, włòż pztym w formy małe ciasto grubości talara, na nie siekanie, przysklep ciastem, pożenguy, upiecz w piecu, day na stòł ciepło.

Chcąc też same ciasta zrobić delikatnieysze, gdy się pieką, weź piersi z kapłona pieczonego na rożnie, usiekay drobno, wley w rondel blisko kwarty bullionu, wrzuć ma-

łą

łą wiązkę ziół przednich, trochę masła; wygotuy część bullionu, wyimiy potym wiązkę, a włóż mięso białe siekane i trochę soli, przygrzey niegotuiąc, zapraw trzema żółtkami ubitemi z śmietaną, przywarz, napuść cokolwiek sokiem cytrynowym.

Wyiąwszy antypeciki z pieca, zdeym wierzch z każdego, wybierz mięso, włòż na to mieysce zaprawę z piersi siekanych kurcząt w każdy po łyżce, przykryi znowu ciastem, i day iak naycieplcy.

§. 10.

Placek z serem.

Na danie.

Weź sera bryońskiego tłustego, rozrób z półtory kwarty mąki, trzema kwaterkami masła, trochą soli, wbiy pięć albo sześć iay ugniotłszy dobrze, zwiń ciasto na kupę niech godzinę poleży: zròb potym placek iak się należy do pieczenia.

§. 11.

Ciasto migdałowe.

Na przystawkę.

Wysyp na stòł kwartę mąki, zrób dziurę w śrzodku, włóż masła wielkości pół iaia, cztery białka i żółtka, szczubeć soli, ćwierć

funta cukru przedniego, sześć uncyi migdałów słodkich tłuczonych, ugnieć wszystko razem zrob placek ordynaryiny; upiecz, poglasernuy cukrem i łopatką rozpaloną.

§. 12.
Placek z słoniną.
Na przystawkę.

Pokray trzy ćwierci funta słoniny w drobne kawałki, włóż w rondel, postaw przy małym ogniu niech się smaży przez pòł godziny: wsyp półtory kwarty mąki, zrób dziurę w śrzodku, wley słoninę topioną, pòł funta masła, trochę soli, wbiy dwa iaia, wley szklankę wody rozrob ciasto, i niech przez godzinę poleży, ułóż potym małe kawałeczki słoniny w proporcyi ieden od drugiego w tymże cieście, zrób placek iak się należy, pożenguy iaiem, piecz go godzinę w piecu, albo pod pokrywą od tortu.

§. 13.
Ciasto czworograniaste.
Na przystawkę.

Zrób ciasto listkawe, iako wyżey, rozwałkuy na grubość pòł palca, pokray w czworogran, szerokości dwòch palcy, pożenguy blachy ia-

ſem ubitym, piecz przez kwadrans w piecu, poglaſeruy cukrem i łopatką.

§. 14.

Placek Sabaudzki.

Wielka przyſtawka na zimno.

Włóż na ſzalki czternaście iay, z drugiey ſtrony tyleż cukru odważ, zdeym cukier, wſyp na to mieyſce mąki na wagę ſiedmiu iay, zdeym znowu mąkę na ſtronę: wybiy iaia żòłtka oſobno, białka oſobno, przyday cukier odważony do żòłtków, i trochę cytryny tartey, kwiatu pomarańczowego ſiekanego i ſmażonego, ubiy wſzyſtko razem przez pół godziny, nareſzcie wley białka ubite, w mąkę odważoną, ktòrą umięſzay zwolna na kſztałt biſzkoktòw, wyſmaruy rondel pomierny, albo panew, maſłem tretowanym, włòż tegoż maſła, i ciaſto biſzkoktowe, upiecz w piecu wolnym przez dobre półtory godziny, upiekłſzy, przewròć zwolna na pułmiſek, ieżeli zrumieni ſię pięknie, day tak na ſtół; a gdy ſię przypali, poglaſeruy cukrem przednim, ktòry z białkiem od iaia, i ſokiem z połowy cytryny, ubiiesz łyżką drewnianą na talerzu farfurowym, aż ſię zrobi piana, dasz uglaſerowany placek na ſtół.

§. 15.

Placek z śmietaną.

Na przystawkę.

Wsyp na stół kwartę mąki, zrób dziurę wśrzodku, wley pół kwaterek śmietany, wsyp dobrą szczubeć soli, rozczyń i ugnieć lekko ciasto, niech się uleży przez pòł godziny, włòż potym pòł fonta masła w ciasło, przewałkuy pięć razy, iak ciasto listkowe, nareszcie zrób placek ieden, albo kilka małych, pożenguy iaiem wybitym, upiecz w piecu; według tey miary możesz robić więcey takowych placków.

§. 16.

Placek Xiążęcy.

Na przystawkę.

Rozczyń pòł kwarty mąki, pół kubkiem wody, włòż pół fonta masła, pół łyżki kwiatu pomarańczowego, cytrynę zieloną siekaną drobno, wbiy cztery iaia, osól, niech się odleży ciasto przez dwie godziny; nareszcie rozwałkuy placek według wielkości pułmiska, upiecz w piecu, poglaseruy cukrem, iako wyżey.

§. 17.
Placek krolewſki.
Na przyſtawkę.

Wrzuć w rondel ſzczubeć cytryny zieloney ſiekaney, dwie uncye cukru, trochę ſoli, maſła wielkości poł iaia, wley ſzklankę wody, zagotuy moment, wſyp cztery albo pięć łyżek mąki, wyſuż przy ogniu mięſzaiąc częſto aż ſię zgęſtnie: odſtaw potym od ognia, wbiy iaia po iednemu, rozrabiay łyżką, ażeby ciaſto ſię rozwolniało, nareſzcie włóż trochę kwiatów ſmażonych pomarańczowych, i dwa biſzkokty z migdałów gorżkich, ułoż małe placki na papierze maſłem ſmarowanym w wielkości poł iaia, pożenguy iaiem ubitym, piecz przez poł godziny w piecu wolnym.

§. 18.
Placek mięſny.
Wielka przyſtawka na zimno.

Mięſo, ktore użyiesz da nazwiſko plackowi, iako to: placek zaięczy, krolikowy, wołowy &c. Wſzyſtkie iednakowo ſię robią, z tą rożnicą, iż zwierzyna przez połowę mięſza ſię z mięſem iatkowym; chcąc zrobić placek ſkopowy: weź udziec, ociągnąwſzy ſkorę, obkróy mięſo, uſiekay z tłuſtością wołową, włóż

to mięſo z fontem ſłoniny kraianey w koſtkę, wbiy ſześć żòłtkòw, wſyp ſoli, korzeni przednich, wley pòł ſzklanki wòdki, wrzuć grzybków, trochę ſzarlotki, pietruſzki, cebuli, wſzyſtko poſiekane, ułoż na ſpodku rondla liſtki ſłoniny, ſiekanie zaś mięſne na wierzchu dobrze wymięſzane i przyprawione; piecz w piecu przynaymniey przez trzy godziny, upiekłſzy, przeſtudź w rondlu, przewròć potym na pułmiſek, zoſtaw liſtki ſłoniny przy placku, oſkrob wòlno nożem, day na pułmiſku, ſerwetę podłòż pięknie złożoną.

§. 19.

Placek z ryżu.

Na przyſtawkę.

Włòż w mały kociołek więcey niż ćwierć fonta ryżu dobrze wypłukanego, obgotuy w wodzie, a w mleku dogotuy, ażeby był gęſty: przeſtudź, zròb ciaſto z kwarty mąki, oſól, wbiy cztery iaia, włòż pòł fonta maſła i ryżu, ugnieć razem, zròb placek, pożenguy iaiem ubitym, piecz w piecu przez godzinę, albo pod pokrywą od tortu, wyſmaruy zaś papier maſłem pod placek.

§. 20.
Placki przekładane.
Na przyſtawkę.

Z ciaſta liſtkowego, zròb dwa placki ròwney wielkości według połmiſka, i na grubość dwòch talarów każdy, włóż na ieden konfitury, zoſtaw na palec brzeg ciaſta, obmocz wodą, połóż drugi na nim placek, zlep razem obydwa obciſnąwſzy dokoła palcami, pożenguy iaiem, upiecz w piecu, upiekłſzy, wyimiy z pieca, poſmaruy maſłem po wierzchu, potrząśniy cukierkami drobnemi, albolitež zamiaſt cukierkòw drobnych, uglaſſeruy cukrem, i łopatką rozpaloną.

§. 21.
Ciaſta małe.
Na przyſtawkę.

Robią ſię z liſtkowego ciaſta, iako wyżey; pokray w kwadrat, poſmaruy iaiem ubitym, poſyp mąką czyli makaronikami i kwiatkami ſmażonemi miałko tartemi, ułož na wierzchu zraziki z cytryny ſmażoney, i upiecz w piecu wolnym.

§. 22.

Ciastka cynamonowe.

Na przystawkę.

Rozczyń pół fonta mąki, wsyp tyleż cukru przedniego, wley trochę wody, pół kwarty masła ciepłego, wrzuć cytryny siekaney, rozwałkuy bardzo cienko ciasto, obwiń w koło tymże ciastem, kawałki w trzcinkach cynamonu usmaż, rozwiń potym, nałóż konfiturami, albo dobrą śmietaną, posyp cukrem w koło, poglasseruy łopatką, na wydaniu ustaw na pułmisku, na wysokość spòy cukrem brunatnym.

§. 23.

Torciki.

Podobnież zròb ciasto listkowe, roztocz wałkiem grubości pòł talarka, pokray małe spodki, włóż w formy, na wierzch małą łyżkę śmietany młodey, iako wyżey, alboliteż iakich chcesz konfitur byle nie lodów, przykryi ciastem, w koło kraińcem z tegoż obłòż, piecz przez pół godziny w piecu, poglasseruy cukrem i łopatką rozpaloną.

§. 24.
Placki okrągłe.
Na przyſtawkę.

Wſyp więcey trochę iak pòł kwarty mąki, włóż cwierć fonta maſła, ſzczubeć ſoli, wley ſzklankę wody, ugnieć, razem twardo, roztocz ciaſto wałkiem na grubość pòł palca, pokray na kawałki, według ſzerokości form małych, obciśniy każdy palcami, obkròy brzegi, obſzczyp dokoła na wyſokość palca, wſtaw w piec wolny, w pòł kwadranſa, wley pòł kwaterek śmietany z dwiema łyżkami mąki ubitey, wſyp trochę ſoli, uncyą cukru, upiekłſzy pocukruy po wierzchu.

§. 25.
Bębenki biſzkoktowe.
Na przyſtawkę.

Weź ſześć iay, w teyże wadze cukru, także mąki trzy iaia ważącey, czego doſyć będzie na ſześć bębenków na wyſokość ſzklanki, któremi małą przyſtawkę ułożyſz; robić zaś tym ſpoſobem będziesz, iak placki Sabaudzkie, oczym masz wyżey pag. 339 z tą różnicą, iż tylko pòł godziny w piecu potrzymasz, który mało ma być przepalony.

§. 26.

Ciasta chrusczące.

Na przystawkę.

Pòł kwaty mąki wsyp na stòł, włóż wnią ćwierć fonta cukru, białko od iaia przybiy, pòł *łyżki* wley wody z kwiatu pomarańczowego, pòł szklanki, włóż masła wielkości pół iaia, szczubeć soli, ugnieć razem twardo: rozwałkuy potym cienko, pokray małe spodki, włóż w formy, upiecz przez kwadrans w piecu wolnym: przestudziwszy włóż na wierzch, galarety porzyczkowey lub innych kofitur, takoweż ciasto użyć możesz na chrusczące rozrzynane, z tą różnicą, iż więcey przydasz białkòw, nic nieleiąc wody.

§. 27.

Ciasta listkowe.

Zròb ciasto listkowe, iako wyżey pag. 335 rozwałkuy ciasto w wielkości tortu, na grubość pòł talara, połòż na blasze tortowey, rozpostrzyi na wierzchu śmietany młodey, przysklep drugim ciastem, obcisnąwszy wkoło, posmaruy iaiem ubitym, piecz w piecu przez godzinę.

§. 28.
Ciasta w maśle smażone.

Wley w rondel trzy szklanki wody, wsyp dobrą szczubeć soli, i masła włóż wielkości pół iaia, zagotuy, odstaw potym od ognia, wsyp pół kwarty mąki zamięszay aż zgęstnie, a gdy zacznie się rumienić, przełóż ciasto w inny rondel, wbiy po iednym iaiu aż się ciasto rozwolnieie, wysmaruy w śrzodku rondel masłem, w którym masz smażyć, włóż w niego ciasto, upiecz w piecu przez półtory godziny, potym wyimiy z rondla, przekróy śrzodkiem obracaiąc nożem w koło podnieś wierzch, wybierz ciasto z śrzodka nieupieczone, wpuść masła ciepłego w śrzodek, smaruiąc piorem posyp cukrem, i skórką z cytryny siekaną drobno, podobnież zrób z drugą połową ciasta, nareszcie uglasieruy cukrem i łopatką.

§. 29.
Ciasto w troygran zrobione z serem.

Na przystawkę.

Kubek wody wley w rondel, włóż pół ćwierci fonta masła, trochę soli, gdy woda zwiera, wsyp dwie łyżki mąki, wymięszay aż zgęstnie, w biy iay ile potrzeba, byle ciasta

nierozrzadzić: włóż potym ſera świeżego czyli twarogu, ugnieć dobrze z ciaſtem, nareſzcie na kładź na dno form małych troygraniaſtych na ſpòd ciaſta liſtkowego, w śrzodek onych, ſera z ciaſtem ugnieconego wielości pòł iaia, zawiń brzegi ciaſta liſtkowego, poſmaruy iaiem ubitym, upiecz w wolnym piecu, upieczone day ciepło na przyſtawkę.

§. 30.
Różny gatunek konfitur na zimę w tortach.

Na przyſtawkę.

Jakich zechcesz weź konfitur, od ktòrych dasz nazwiſko tortowi, bądź marmelady z morel, konfitur wiśniowych, agreſtowych, marmelady z iabłek &c.

Przyporządź ciaſto liſtkowe, iako wyżey, ułòż na blaſze tortowey, rozpoſtrzyi konfitury na tymże ciaście zoſtawuiąc brzegi na palec, ktòre zmaczay piorem w wodzie moczonym, przeſklep kratką z ciaſta zrobioną, obłòż krańcem z tegoż w koło, wſtaw tort w piec na godzinę, upiekłſzy pocukruy, i łopatką poglaſſeruy.

Podobnież robią ſię torty z ròżnych kom-

putów byle nie kwaśnych, nałożysz tak iak marmeladą lub innemi konfiturami.

§. 31.
Torty z konfiturami na lato.
Na przystawkę.

W lecie robią się torty z owocem doyrzałym, sposób robienia onegoż masz w artykule o spiżarni czyli komputach, ta iest różnica, iż syrop trzeba dać gęstszy: owoc do tortów złupin i pestek lub ziarnek czysto obrać należy.

§. 32.
Torty z lodami.
Na przystawkę.

Torty z lodami innym się robią sposobem, ponieważby lody od ciepła się roztopiły i torty niebyłyby pozorne, dla uniknienia tego tak się robią.

Włóż ciasto listkowe na spód blachy tortowey, wkoło obłòż także ciastem i wśrzodku zrób kratkę iak do innych tortòw, upiecz w piecu, upieczony posyp cukrem przednim po brzegach uglasseruy łopatką.

Natychmiast gdy tort przestygnie, nakładź naspód tortu lodòw, day na zimno.

Lody, które się używaią do takowych torów, są następuiące:

Porzyczkowe.
Malinowe.
Jabłkowe.
Pigwowe.
Wiśniowe.

ROZDZIAŁ VIII.
O zaprawach.

§. 1.
Zaprawa z trufli.

Obierz pomnieyſze trufle, pokray w kawałki, włòż w rondel z kawałkiem maſła, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebulę, pòł odnòżkę czosnku, dwa goździki, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę bullionu, i tyleż wina białego, gotuy przy małym ogniu przez godzinę, zbierz tłuſtość, przyday trochę gąſzczu, ſoli, i pieprzu.

§. 2.
Zaprawa z pieczarek, grzybów, i ſmarżów.

Włòż pieczarki w rondel, kawałek maſła,

wiązkę pietruſzki, cebulę, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę bullionu, pòł ſzklanki wina białego tyleż ſoku; gotuy przez godzinę, zbierz tłuſtość: przyday ieżeli masz trochę gąſzczu, ieżeli nie masz, wſyp więcey mąki, to zrobiwſzy, oſòl, opieprz.

Zaprawa z grzybòw i ſmarżów ſporządza ſię z tą rożnicą, iż trzeba ſmarże dobrze wypłukać w kilku wodach, dla oczyſzczenia ich z piaſku.

§ 3.
Zaprawa z cebuli.

Znaydziesz ſpoſób robienia tey zaprawy pag. 263, *ktòrą użyiesz do ptaſtwa pieczonego* na rożnie, albo do ſmaku z mięſem iatkowym, z iakim zechceſz.

§. 4.
Zaprawa z ogurkòw.

Masz ſpoſób robienia teyże zaprawy pag. 274.

§. 5.
Zaprawa z drobnych ogureczków inſpektowych.

Podobnież znaydziesz, iak trzeba robić pag. 277.

§. 6.

Zaprawa z głąbików czyli kardów.

Sposób robienia oneyże, ieſt opiſany pag. 266.

§. 7.

Zaprawa z raków.

Obgotowawſzy wprzód moment w wodzie raki, obierz ſzyiki, które włòżyſz w rondel, wley pół ſzklanki dobrego wina białego, tyleż bullionu, i ſzklankę gąſzczu, gotuy przez kwadrans, użyiesz potym do czego ci potrzeba, ieżeli chcesz dać z gąſzczem rakowym, ugotuy ie w bullionie i winie białym: gdy ſię wcale ſos wyſadzi, włożysz w gąſzcz rakowy, zrobiony ſpoſobem opiſanym pag. 243.

§. 8.

Zaprawa z piſtaciow.

Pół garści piſtaciow obgotuy w wodzie gorącey, obierz ze ſkory, włòż potym oneż w zimną wodę, wyimiy znowu niech oſiąkną; nareſzcie włòż w ſos zrobiony z dobrym gąſzczem.

§. 9.

Zaprawa z łomikamień ziela.

Weź łomikamień ziela, ſame liſtki, które obgotuy w wodzie gorącey dla odięcia onemuż oſtrości, wyciſnąwſzy potym dobrze z wody, włóż w ſos dobry zmięſzany z gąſzczem.

§. 10.

Zaprawa z wątrobką.

Odbierz żółć od wątrobki, zoſtaw całą, obgotuy moment w wodzie gorącey, włóż potym w rondel, przyday dwie łyżki gąſzczu, pół ſzklanki wina białego, tyleż dobrego bulionu, wiązkę pietruſzki, cebulę, pół odnożki czosnku, oſól, opieprz, zagotuy przez pół godziny, zbierz tłuſtość, day z takiem mięſem iak ci ſię podoba, albo ſamę zaprawę na przyſtawkę.

§. 11.

Zaprawa z oſtrzyg.

Znaydzieſz ſpoſób robienia oney pag. 228.

§. 12.

Zaprawa z ſelerow.

Spoſób robienia tey zaprawy masz opiſany pag. 263.

§. 13.

Zaprawa z cykoryi.

Jak masz zrobić, znaydziesz pag. 266.

§. 14.

Zaprawa z kapuſty.

Zagotuy w wodzie przez pòł godziny, połowę głòwki kapuſty, przełòż w zimną wodę, wyciśniy dobrze, uſiekay trochę kapuſty, włòż w rondel z kawałkiem maſła, przyſtaw do ognia, wſyp dobrą ſzczubeć mąki, zaley bullionem i ſokiem, gotuy przy małym ogniu aż ſię kapuſta ugotuie i ſos wyſadzi, oſòl, opieprz, wſyp trochę muſzkatułowey gałki tartey, podley tą zaprawą mięſo iakie zechcesz.

§. 15.

Zaprawa z ſiekania.

Włòż w rondel ſzczawiu, ſałaty, trebuli, pietruſzki, cebulę, kurzey nogi ziela, wypłòcz wſzyſtko, uſiekay, wyciśniy, przyday kawałek maſła, przyſtaw do ognia, wygotuy dobrze, wſyp ſzczubeć mąki, zaley ſoſem i gąſzczem, oſòl, opieprz, dogotuy, day z ſoſem zawieſiſtym, ieżeli na poſt, wſypawſzy mąki, zaley bullionem poſtnym, gotuy aż ſię zioła ugotuią i ſos ſię wyſadzi, zapraw

trzema żółtkami, ze śmietaną i mlekiem ubitemi, przygrzey przy ogniu, niegotuiąc.

§. 16.

Zaprawa z mleczkiem od karpia.

Obgotuy w wodzie gorącey mleczka od karpi, włóż w rondel, oraz dwie łyżki gąſzczu, wley pół ſzklanki wina białego, tyleż dobrego bullionu, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebulę, pół odnożki czosnku, zagotuy przez kwadrans, oſòl, opieprz, na poſt, włòż w rondel dwie cebule w kawałkach, marchew i pasternak kraiany, wiązkę pietruſzki, cebulę, kawałek czosnku, dwa goździki, pół bobkowego *liścia*, *tymianku*, bazyliki, kawałek maſła, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę wina białego, tyleż bullionu poſtnego, gotuy i wyſadź przez połowę, przecedź ſos przez ſito, włòż mleczka, zagotuy przez kwadrans, na wydaniu zapraw trzema żółtkami, ze śmietaną albo mlekiem ubitemi, oſòl, opieprz, przygrzey niegotuiąc.

§. 17.

Zaprawa z ſałaty.

Jak ią masz ſporządzić, znaydziesz pag. 265.

§. 18.

Zaprawa mięszana.

Włòż w rondel grzybòw kraianych na czworo, wątrobkę, dwa albo trzy karczochy w pòł obgotowane w wodzie, w kawałki pokraiane, wiązkę pietruszki, cebulę, pòł odnòżki czosnku, trochę masła, przystaw wszystko do ognia, wsyp szczubeć mąki, wley pół szklanki wina białego, trochę gąszczu, i bullionu, gotuy pòł godziny, zbierz tłustość, osòl, opieprz; obgotuy iaia w wodzie, obierz z łupiny, włóż w zaprawę, zagotuy, weź dwa żółtka twarde, utłucz, przyday żòłtko świeże, trochę soli, obtocz w mące, zwiń iak małe kiełbaski, pokray na ròwne kawałki, zròb w ręku okrągłe kulki, połóż na pułmisku mąką posypanym: gdy wszystkie zrobisz, włòż na moment w wodę gorącą, zagotowawszy dwa razy, przełóż w zimną wodę, wyimiy potym niech osiąkną, nim włożysz w zaprawę, ieżeli chcesz dać biało, nie trzeba lać gąszczu, lecz na wydaniu zapraw trzema żółtkami z śmietaną ubitemi.

§. 19.

Zaprawa z ślimaczków.

Na post sporządzaią się, iako wyżey

masz pag. 246. Na czas mięſny włòż w rondel cokolwiek grzybów, wiązkę pietruſzki, cebulę, odnożkę czosnku, dwa goździki kawałek maſła, ſzczypioru całego z korzeniami, przyſtaw do ognia, aż ſię przyrumieni, wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę wina białego, wodę od ślimaków, ſoku, gotuy pół godziny, zbierz tłuſtość, przyday trochę gąſzczu, a ieżeli nie masz, wſyp więcey mąki i wley ſoku, wygotuy ſos, przecedź przez ſito, włòż ślimaczki ſame przez ſkorupek, trochę oſòl, opieprz, ieżeli *ślimaki* nie ſą zbyt ſłone.

§. 20.

Zaprawa z głąbików kardowych.

Ugotuy i ſporządź tym ſpoſobem, iak karciochy Hiſzpańſkie, o których masz pag. 267.

§. 21.

Zaprawa z brukwi.

Spoſób robienia znaydzieſz pag. 264.

§. 22.

Zaprawa z oliwek.

Weź pòł kwaterek oliwek, obkròy każdą wkoło z iąderek czyli peſtek, iednak żeby w kupie ſię trzymały, włòż potym w wodę, wyimiy znowu niech oſiąkną, nareſzcie prze-

łożysz w ſos dobry gąſzczem cielęcim zaprawiony i guſtownie zrobiony.

§. 23.

Zaprawa inſza.

Mleczko cielęce obgotowane włóż w rondel, parę główek karczoch także obgotowanych, i grzybków, wſzyſtko pokray w koſtkę, przyday wiązkę pietruſzki, cebulę, pół odnożki czosnku, dwa goździki, pół bobkowego liścia, trochę bazyliki, kawał maſła: przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, zaley ſokiem, winem białym, trochą bullionu, oſól, opieprz, dogotuy i wyſadź ſos, zbierz tłuſtość na wydaniu.

§. 24.

Zaprawa z kaſztanów.

Obierz z pierwſzey ſkóry 50 kaſztanów, włóż ie w tygiel durſzlakowy, upal nad ogniem, zdeym drugą ſkórę; potym przełóż w rondel, wley pół ſzklanki wina białego, dwie łyżki gąſzczu, trochy bullionu, oſól, ugotuy, i wyſadź ſos dobrze, trzeba ażeby ſię ugotowały w całości.

ROZDZIAŁ IX.
Pieczyſte czyli grzanki pieczone.

§. 1.
Grzanki z ſzynką.
Na przyſtawkę.

Ukróy ſześć albo ſiedm z bułki grzanek na palec ſzerokie, uſmaż w maśle i przyrumień pięknie, tyleż zrazów ſzynki ukray teyże wielkości, które wymocz wprzód przez godzinę w wodzie, ieżeli nie świeża, włóż potym w rondel, gotuy godzinę przy małym ogniu, ugotowawſzy, wyſtaw, wyimiy z rondla, i wſyp w ten ſam rondel ſzczubeć mąki, którą zrumienisz, zaley bullionem nieſolonym, i odrobiną octu winnego, gotuy dobry kwadrans; zbierz potym tłuſtość, przepuść ſos przez ſito, ułoż ſzynkę na grzankach z chleba lub bułki, poley ſoſem po wierzchu z kilką ziarn pieprzu.

§. 2.
Grzanki z ſloniną.
Na przyſtawkę.

Pokray grzanki z bułki lub z chleba na

ſzerokość dwóch palcy równo wſzyſtkie, nakładź doſtatkiem ſłoniny kraianey w koſtkę obmaczaney w iaiu świeżym, z pietruſzką, cebulą, ſzarlotką ſiekaną i pieprzem, uſmaż przy małym ogniu, day potym na ſtół z ſoſem czyſtym i zalanym octem.

§. 3.
Inaczey grzanki.
Na przyſtawkę.

Fontową bułkę, długą i czerſtwą, obkròy z obydwóch końcòw, nakładź wśrzodek ſłoniny w liſtki, pokray nożem oſtrym grzanki na grubość dwóch talarów, obmocz w iaiu ubitym, włòż w tłuſtość niezbyt gorącą, uſmaż przy małym ogniu i przyrumień pięknie; day potym z ſoſem klarownym z octem i pieprzem.

§. 4.
Grzanki z młodą śmietaną.
Na przyſtawkę.

Ośrzodek bułki pokray na ſpore grzanki, zrumień w maśle, powlecz potym śmietaną młodą na palec grubości, ktòrey ſpoſòb robienia masz pag. 308. Nareſzcie na tęż śmietanę, wley białka ubite z cukrem, upiecz

w piecu wolnym, albo pod pokrywą tortową, aż się przyrumieni.

§. 5.

Grzanki z serdelami.

Na przystawkę.

Usmażone grzanki z bułki w maśle, połóż na sześciu serdelach dobrze wypłukanych, i pokraianych wzdłuż w zrazy cienkie, przypraw grzanki oliwą, octem, i pieprzem.

§. 6.

Grzanki z cenadrą czyli nerką cielęcą.

Na przystawkę.

Podobnież, iako wyżey pokray grzanki, włóż na wierzch nerkę cielęcą, pieczoną na rożnie, i posiekaną z tłustością, pietruszką, cebulą, szarlotką, solą, pieprzem, umieszaną z czterema iaiami ubitemi, włożywszy toż siekanie na grzanki, pogładź nożem w iaiu rozbitym obmoczonym, posyp chlebem tartym, upiecz na blasze od tortu, obłóż z wierzchu i spodu ogniem, day na stół z sosem czystym, trochę ostrym.

§. 7.

Grzanki z szpinakiem.

Na przystawkę.

Grzanki takowe robią się z zaprawą z szpi-

naku ugotowaną ſmacznie i gęſto, przyday żółtka dwa świeże, ułoż tenże ſzpinak na grzankach, pogładź nożem w iaiu obmoczonym, poſyp chlebem, uſmaż, day bez ſoſu.

§. 8.

Grzanki z ſazolą czyli grochem ſzablaſtym zielonym.

Zrób tym ſpoſobem iak grzanki z ſzpinakiem.

§. 9.

Grzanki z ogurków.

Na przyſtawkę.

Zrób zaprawę z ogurków, iako wyżey pag. 274, gdy będzieſz miał gotową, zapraw trzema żółtkami, ułoż na grzankach, i dokończ iak grzanki z ſzpinakiem.

§. 10.

Grzanki z różnym mięſem.

Na przyſtawkę.

Jakie zechcesz weź mięſo, które ze ſtołu zeydzie, pokray w drobną koſtkę, zrób zaprawę: gdy przeſtudzisz, wbiy dwa żółtka świeże, ułoż mięſo na grzankach, pogładź nożem w iaiu obmoczonym, poſyp chlebem, uſmaż pięknie, day na ſtół z ſoſem czyſtym.

§. II.
Grzanki inaczey.

Na dwa palce ſzerokości, a dwa talary grubości pokray grzanki, uſmaż w rondlu z oliwą dobrą, przy małym ogniu obracaiąc częſto: ułoż na pułmiſku, potym na wierzchu zrazy z ſerdeli, włòż w oliwę, w ktòrey grzanki ſmażyłeś, ſzarlotki, pietruſzki, cebuli, i czosnku uſiekanych, pòł bobkowego liścia, tymianku, bazyliki miałkiey, pieprzu, wley trochy octu, zagotuy, poley grzanki, day na zimno.

ROZDZIAŁ X.
O ſoſach.

§. I.
Sos poſilaiący.

Wley w rondel ſzklankę dobrego bullionu, pół łyżki od kawy octu, przyday ſoli, pieprzu, maſła iak orzech z mąką tratowanego, dwie ſzczubcie ròżney ſałaty, iako to: eſtragonu czyli toruń ziela, cybetu, biedrzeńcu, rzeżuchy, zagotuy moment tę ſałatę w wodzie, wyciśniy potym, uſiekay drobno, włóż

ią w ſos, przygotuy, użyiesz do czego trzeba, ieżeli ſałatę nie obgotuiesz, przeto przez połowę tylko weźmiesz.

§. 2.

Sos Hiſzpańſki.

Dobrego gąſzczu wley w rondel, ſzklankę wina białego, tyleż bullionu, wrzuć wiązkę pietruſzki, ſzczypioru, dwie odnożki czosnku, dwa goździki, pół bobkowego liścia, ſzczubeć koryandru, cebuli, kraianey marchwi, pół paſternaku, wley dwie łyżki oliwy, gotuy bliſko dwie godziny przy małym ogniu, nareſzcie zbierz tłuſtość, przecedź przez ſito, oſól, opieprz, użyiesz potym do czego potrzeba będzie.

§. 3.

Sos po ſułtańſku.

Kwartę bullionu wley w rondel, ſzklankę wina białego, włóż dwa kawałki cytryny ze ſkòry obraney, dwa goździki, odnożkę czosnku, pòł bobkowego liścia, pietruſzki, cebuli, ſzczypioru i marchwi, gotuy przez półtory godziny i wyſadź ſos dobrze, przecedź przez ſito, oſòl, trochę, opieprz, przyday iaie twarde ſiekane, ſzczubeć pietruſzki obgotowaney ſiekaney drobno.

§. 4.
Sos Niemiecki.

Wley w rondel trochę gąſzczu tyleż bullionu, przyday ſzczubeć pietruſzki obgotowaney ſiekaney, dwie wątrobki opiekane z kapłona, ſerdela, i kaparów wſzyſtko poſiekane drobno, maſła wielkości pòł iaia, oſòl, opieprz, przygotuy ſos przy ogniu, użyiesz do czego zechcesz.

§ 5.
Sos Angielſki.

Dwa żółtka twarde uſiekay, włóż połowę w rondel z ſerdelem i kaparami ſiekanemi, wley ſzklankę dobrego bullionu, wſyp trochę ſoli, pieprzu, włòż maſła, iak pół iaia, z ſzczubią mąki tratowanego, zagotuy ten ſos, poley nim co ci ſię podoba, reſztą żółtka ſiekanego po wierzchu mięſa potrząśniy; takowy ſos bardzo dobry do potraw, które nie maią dobrego koloru i pozoru.

§. 6.
Sos z kaparami i ſerdelem.

Maſła wielkości iaia włòż w rondel, które utratuiesz z ſzczubcią mąki, przyday ſzklankę bullionu, ſerdela ſiekanego, przednich kaparòw całych, dwie cebule całe,

osól, opieprz, zagotuy sos, wyimiy cebule na wydaniu.

§. 7.

Sos mieyski.

Gotuy przy małym ogniu przez godzinę, wley szklankę wina białego, tyleż soku, dwie dobre szczubcie ośrzodka chleba, masła iak orzech, dwie szarlotki, pietruszki, cebuli, osól, opieprz, na wydaniu wley trochę soku winnego.

§. 8.

Sos karpiowy.

Na spód rondla włóż trochę słoniny, kilka kawałków cielęciny, i trzy albo cztery dzwonka karpia, cebuli, dwie szarlotki, iednę marchew, niech przez pół godziny z siebie sok puści na małym ogniu, gdy się zacznie przypiekać, wley szklankę wina białego, dwie łyżki gąszczu, tyleż bullionu, zagotuy, i wysadź sos dobrze, zbierz tłustość, przepuść przez sito, osól, opieprz.

§. 9.

Sos Włoski postny i mięsny.

Wley w rondel dwie łyzki oliwy, przedniey, włóż grzybków siekanych, wiązkę pietruszki, cebuli, pół bobkowego liścia, od-

nóżkę czosnku, dwa goździki, zagotuy, wſyp ſzczubeć mąki, zaley winem białym, dobrym bullionem, i trochą gąſzczu, oſól, opieprz, gotuy przez pół godziny, zbierz tłuſtość, wyimiy wiązkę, i użyi do czego trzeba, ieżeli na poſt, wley poſtnego bullionu, a zamiaſt gąſzczu, dasz więcey mąki, i dwie albo trzy łyżki ſoku cebulnego.

§. 10.

Sos z iaiami.

Szklankę dobrego bullionu wley w rondel, odrobinę octu, oſól, opieprz, włóż trzy żółtka twarde ſiekane, maſła w wielkości iaia tratowanego z ſzczubcią mąki, zagotuy przy ogniu, użyi do czego zechcesz.

§. 11.

Sos oſtry.

Kawałek maſła włóż w rondel, dwie wielkie cebule ſkraiane, iednę marchew, paſternak, trochę tymianku, bobkowy liść, bazyliki, dwa goździki, dwie ſzarlotki, odnóżkę czosnku, pietruſzki, cebuli, przyſtaw wſzyſtko do ognia, zagotuy aż ſię zrumieni, wſyp potym ſzczubeć mąki, wley bullionu i dwie łyżki od iedzenia octu, dogotuy przy małym ogniu, zbierz tłuſtość, przecedź przez ſito,

ofòl, opieprz, weź tego ſoſu do potrawy, która ma być kwaſkowato dana.

§. 12.

Inaczey tenże ſos.

Zagotuy pòł kwaterek wina, tyleż bullionu, wyſadziwſzy przez połowę, włóż ſzarlotkę, trochę czosnku, ſzczubeć rożney ſałaty, uſiekay wſzyſtko drobno, gotuy moment, przyday iak orzech maſła, z ſzczubcią mąki tratowanego, oſól, opieprz, dogotuy iak ſię należy.

§. 13.

Sos tenże na zimno.

Utłucz wcale drobno zioła ſałaty pòł odnòżkę czosnku, dwie ſzarlotki, zmięſzay wſzyſtko z muſztardą, przyley trochę oliwy i octu, oſól, opieprz.

§. 14.

Sos do baranka.

Jak dwa orzechy wielkości utratuy maſła z pietruſzką, cebulą, ſzarlotką ſiekaną, i dwiema ſzczubciami ośrzodku chleba, włóż wſzyſtko w rondel, wley ſzklankę dobrego bullionu, tyleż wina białego: zagotuy kilka razy, oſól, opieprz, na wydaniu wley odrobinę ſoku winnego.

§. 15.

§. 15.
Sos królowey.

Ażeby zrobić ſos ten; włòż w rondel, kawał maſła, cokolwiek grzybów, cebulę, marchew, paſternak, pół odnóżki czosnku, pietruſzki, ſzczypioru, przyſtaw do ognia: wſyp ſzczubeć mąki, wley ſzklankę bullionu, i tyleż wina białego, gotuy godzinę, zbierz tłuſtość, i przecedź przez ſito, ugotuy, pòł kwaterek mleka, z ośrzodkiem chleba wielkości pòł iaia, gdy chleb mlekiem naſiąknie, przecedź przez ſito wyciſkaiąc mocno łyżką, i włóż znowu w ſos, oſòl, opieprz.

§. 16.
Sos Prowancki.

Uſiekay pietruſzki, ſzczypioru, odnòżkę czosnku, grzybków, włòż wſzyſtko w rondel, wley rochę oliwy, przyſtaw do ognia, zaley pół kwaterkiem wina białego, i bullionem, oſòl, opieprz, wyſadź ſos, zbierz tłuſtość przed wydaniem.

§. 17.
Sos z ſokiem pomarańczowym.

Wley w rondel pół ſzklanki bullionu, tyleż ſoku, wrzuć kilka zrazików ſkòrki pomarańczy kwaśney, maſła wielkości pòł iaia,

z ſzczubcią mąki tratowanego, oſòl, opieprz, przyſtaw do ognia, wyciśniy nareſzcie ſok z pomarańczy kwaśney.

§. 18.

Sos rumiany z kaparami i ſerdelem.

Tratowanego z ſzczubią mąki kawałek maſła włóż w rondel, ſerdela ſiekanego, oſól, opieprz, przyday kaparòw całych, dwie cebulki całe, zaleway potrochu w gotowaniu ſokiem, aż ſię dobrze zrumieni, przygotuy ſos; ieżeli ieſt zbyt gęſty, przyley trochę bullionu, wyimiy cebulki przed wydaniem.

§. 19.

Sos rokambułowy.

Wley w rondel pół ſzklanki wina białego, tyleż bullionu, dwie albo trzy łyżki gąſzczu, wſyp ſoli, pieprzu, gotuy przez kwadrans, przyday pięć albo ſześć głowek rokambułu zgniecionego na wydaniu.

§. 20.

Sos z ſalſzą pieprzną.

Włòż w rondel, wielkości, iak pół iaia maſła, w kray dwie albo trzy cebule, marchew, i paſternak, włòż odnóżkę czosnku, dwie ſzarlotki, dwa goździki, bobkowy liść, tymianku, bazyliki, przyſtaw do ognia, gdy ſię zacznie

rumienić, wſyp dobrą ſzczubeć mąki, zaley ſzklanką wina czerwonego, ſzklanką wody, łyżką octu, gotuy pół godziny, zbierz tłuſtość, przecedź przez ſito, oſòl, opieprz, użyiesz do czego trzeba dać oſtro.

§. 21.

Sos do ſkopowiny.

Wrzuć w rondel ſzarlotkę ſiekaną, odrobinę czosnku, rozetrzyi czoſnek z ſzarlotką razem, zaley łyżką bullionu, zmięſzay, przyday dwie łyżki gąſzczu, ſoli, pieprzu: gotuy ſos, przecedź potym przez ſito w inny rondel, na wydaniu przygrzeieſz moment.

§. 22.

Sos mięſzany.

Weź pietruſzki, cebuli, grzybów, kawałeczek czosnku, wſzyſtko uſiekay, przyſtaw do ognia z maſłem, wſyp ſzczubeć mąki, zaley bullionem, ugotowawſzy ſos i przez połowę wyſadziwſzy, włóż dwa rożki ſiekane, zapraw trzema żółtkami z bullionem ubitemi, przygrzey ſos, przypraw dobrze, użyi do czego zechcesz.

§. 23.

Sos apetyt czyniący.

Różney drobney ſałaty, pod miarą ka-

żdey weź podług iey mocy, obierz, wypłócz, przyday trzy ſzarlotki, zagotuy moment w tyglu, przełoż w zimną wodę: wyciśniy potym, utłucz w mozdzierzu, włòż ią w rondel, wley łyżkę bullionu i dwie łyżki gąſzczu, zmięſzay wſzyſtko, przepuść przez ſito w inny rondel, wſyp ſoli, pieprzu, przyday kawałek maſła i łyżkę muſztardy, przygrzey ſos nie gotuiąc.

§. 24.
Sos biały poſtny i mięſny.

Jeżeli w mięſny czas, wley w rondel bullionu mięſnego, ieżeli w poſtny, poſtnego, wrzuć ośrzodek chleba, bukiet garnirowany, pietruſzki, cebuli, czosnku, ſzarlotki, tymianku, bobkowego liścia, bazyliki, goździków, trochę muſzkatołowey gałki, cokolwiek grzybków całych, wley ſzklankę wina białego, wſyp ſoli, pieprzu, zagotuy razem, i wyſadź przez połowę, przecedź potym przez ſito dla zrobienia gąſzczu.

Gdy zechcesz użyć tegoż ſoſu, zapraw trzema żółtkami z śmietaną ubitemi, przygrzey, miey baczność, żeby ſię nie zwarżył.

Takowy ſos wziąść możesz do wſzelkiego mięſa i ryb, ktòre myślisz dać z ſoſem białym.

§. 25.

Sos z ſokiem winnym.

Wley w rondel dwie łyżki ſoku winnego z iagòd niedoyrzałych, tyleż gąſzczu, oſó!, opieprz, przyday ſzarlotki ſiekaney drobno, trzeba ażeby ten ſos był czyſty, który dasz z opiekaniem.

§. 26.

Inny ſos Prowancki.

Dwie łyżki wley oliwy w rondel, włòż ſzarlotkę i grzybów ſiekanych, dwie odnóżki czosnku całego, przyſtaw do ognia, wſyp ſzczubeć mąki, zaley bullionem i ſzklanką wina białego, oſòl, opieprz, wrzuć wiązkę pietruſzki, ſzczypioru, gotuy ten ſos przy małym ogniu przez pòł godziny, zbierz tłuſtość, niezoſtawuy wiele oliwy, wyimiy wiązkę i czoſnek; użyi ten ſos do czego zdawać ci ſię będzie potrzebny.

§. 27.

Sos robert mieyſki.

Włóż w rondel kawałek maſła, łyżkę od iedzenia mąki, zrumień przy małym ogniu, wrzuć trzy cebule ſiekane drobno, i maſła doſtatkiem, żeby ſię cebula przeſmażyła, zaley potym bullionem, zbierz tłuſtość z ſoſu, go-

gotuy pół godziny, na wydaniu wſyp ſoli, pieprzu, wley octu winnego i muſztardy, weźmiesz ten ſos do wieprzowiny świeżey, i do iendyka.

§. 28.

Sos z śmietaną.

Trochę maſła, pietruſzki, cebuli, ſzarlotki, poſiekanych, włòż w rondel, z odnòżką całą czosnku, przyſtaw do ognia: wſyp dobrą ſzczubeć mąki, zaley śmietaną albo mlekiem, gotuy przez kwadrans: przecedź ſos przez ſito w inny rondel, na wydaniu wrzuć trochę maſła, ſzczubeć pietruſzki obgotowaney ſiekaney, ſoli, pieprzu, przygrzey ſos przy ogniu, użyi tego ſoſu do wſzelkiego co dasz biało.

§. 29.

Sos margrabiny guſtem, i oſtry.

Dwie dobre ſzczubcie chleba tartego włòż w rondel, maſła iak pòł talarek, łyżkę pełną oliwy, włòż ſzarlotkę ſiekaną, ſoli, pieprzu, przyley ſoku winnego doſtatkiem dla przeradzenia ſoſu, zagotuy mięſzaiąc częſto łyżką.

Takowy ſos dobry ieſt w czas mięſny

i poſtny do wſzelkiego mięſiwa, które potrzebuie ſoſu oſtrego.

§. 30.

Sos powſzechny, który bierze ſię do ptaſtwa i zwierzyny.

Szklankę wina białego wley w rondel, wkray połowę cytryny, trochę ſkórki od chleba, przyley dwie łyżki od iedzenia oliwy dobrey, wrzuć wiązkę pietruſzki, cebuli, dwie odnóżki czosnku, trochę eſtragonu, dwa goździki, zaley bullionem, oſól, opieprz, zagotuy razem przy małym ogniu przez kwadrans; zbierz tłuſtość, przecadź ſos przez ſito, użyiesz do czego zechcesz czyli do ptaſtwa lub do zwierzyny.

§. 31.

Sos cybetowy.

Bierze ſię reſzta pozoſtałey zwierzyny, która zeydzie ze ſtołu, albo z tey, gdy mięſo do potrawy obkroi ſię, połam te kości, gotuy z bullionem, albo gąſzczem, przyday ſzarlotki, wley ſzklankę wina białego, wrzuć goździk, dwa bobkowe liście, bazyliki, wyſadź dobrze ten ſos, przepuść przez ſito, użyi do czego potrzebuiesz.

§. 32.
Sos sloniowy.

Ażeby niezbyt mocny i tęgiego smaku był sos, wezmiesz od spodu waru, który dany był na stòł, tłustość zebrawszy, przecedź przez sito, przyday iak orzech kawałek masła tratowanego z mąką, przygrzey, napuść sokiem z cytryny albo wley odrobinę octu czyli soku winnego, ieżeli potrzeba do czego chcesz użyi.

§. 33.
Sos à la Ste Ménéhoult.

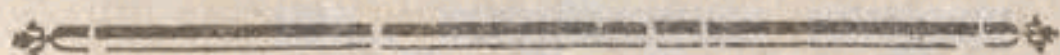
Włòż w rondel gąszczu z kawałkiem masła tratowanego z mąką, osòl, opieprz, wbiy trzy żółtka usiekane, trzy albo cztery wrzuć szarlotki, przygrzey, niech zgęstnie; ten sos służy do potraw *à la Ste Ménéhoult*, poley mięso lub ryby, posyp chlebem, pokrop masłem lub oliwą, przyrumień w piecu, albo pod pokrywą od tortu, dasz z sosem iakim chcesz.

§. 34.
Sos Bachusowy, który może być zielony albo ostry.

Przedniey oliwy łyżkę wley w rondel,

pòł kwaterek dobrego bullionu, kwartę wina białego, zagotuy wſzyſtko razem, i wyſadź do połowy ſos: włóż potym ſzarlotkę, rzeżuchy, eſtragonu czyli toruń ziela, trebuli, pietruſzki, ſzczypioru, trochę czosnku, poſiekay drobno, oſól, opieprz, dogotuy, ieżeli masz, przyday gąſzczu, będzie ſmaczniey.

Takowy ſos użyć możesz za ſos zielony oſtry do mięſa; iakiego ci ſię zdawać będzie.



ROZDZIAŁ XI.

O ſpiżarni.

Mówiąc o ſpiżarni opiſzę zaraz naylepſze owoce, w czym naśladować będę porządek, który natura nam ich doſtarczaiąc zachowuie; naypierwſze ſą owoce czerwone, iako to: iagody ogrodowe i leśne, poziomki, wiśnie ranne, i pożnieyſze, wiśnie czarne z krótkiemi ogonkami, wiśnie ciereśnie; marmurki, pſtre wiśnie wielkie, wiśnie ſłodkie Hiſzpańſkie, i wiśnie czarne kwaſkowatego ſmaku, pórzeczki czerwone i białe, potym naſtępuią morele, których ieſt wiele gatunków; morele

pòźne, morele piżmowe, morele ordynaryine i tam daley.

Czas zbierania owoców i iak one zachować.

Owoc letni z iądrami lub peſtkami, powinien być doyrzały zbierany, nie czekać aż ſię przeſtoi, ponieważ ulęgnie ſię, i zmięknieie prędko.

Owoc ieſienny zbiera ſię zwyczaynie w mieſiącu Wrześniu, i wprzód ieſzcze nim ſię zupełnie doſtoi.

Owoc zimowy wcale wcześnie nim będzie dorzały, zbierać przychodzi.

Chcąc poznać doyrzałość owocu letniego, trzeba wprzód dotknąć ſię zwolna przy ogonku, ieżeli pod palcami ugina ſię, oberwiesz, i wſzyſtkie zbierane być powinny z ogonkami, oraz wybieraiąc do tego dzień pogodny.

Gdy wſzyſtek zbierzesz owoc, trzeba go ſchować w mieyſcu, ażeby niedochodziło zimno, oſobliwie owoc zimowy: ułożysz wſzyſtkie frukta na tarcicach, gruſzki, iabłka, ogonkami do góry, figi na uſtroniu połòż na bok.

Nie trzeba podkładać ſłomy pod owoc,

ponieważ bardziey częſtokroć ſzkodzi i pſuie ſmak ſtęchlizną, i od zgniłości bynaymniey nie utrzyma.

W czaſie dalſzym pamiętać zawſze należy oglądać częſto owoc w ſchowaniu, i które nadgniwaią wyrzucać, ażeby inne całe i dobre od takowych nie pſuły ſię; tym ſpoſobem długo zachować można owoce.

Jak klarować cukier do różnych konfitur.

Weź białek od iaia, ubiy mocno z wodą, włòż wto, ile chcesz, cukru, gotuy zalewaiąc czaſem zimną wodą poty, aż ſię cukier uklaruie, a gdy będzie dobrze odſzumowany, wyſtaw z ognia, przepuść przez ſerwetę białą lub ſitko; potym użyiesz do czego ci będzie potrzeba.

ROZDZIAŁ. XII.

O komputach.

§. 1.

Komput z iabłek po Portugalſku.

Ile potrzebuiesz weź iabłek renet do duſzenia, wybierz z śrzodka ziarka żelazkiem z blachy

białey albo nożem, ułoż na blaſze od tortu, albo na půłmiſku ſrebrnym, włóż w każde iabłko kawałek cukru, albo też wſyp miałkiego, i trochę na ſpod blachy, wſtaw w piec lub też na piecyku, przyłóż ogniem, gotuy, day ciepłe, poſypawſzy po wierzchu cukrem.

§. 2.

Komput z iabłek białych wielkich.

Przekróy iabłka na połowę, wybierz ziarka z śrzodka, ułoż w tyglu, ſkórkę na wierzch: włóż bliſko ćwierć funta cukru, naley wody doſtatkiem, gdy ſię ugotuią z iedney ſtrony, przewróć na drugą, uduſiwſzy iak ſię należy, ułoż na przyſtawce, od komputu, poley ſyropem po wierzchu, day ciepło, lub zimno, iak ci ſię ſamemu zdawać będzie.

§. 3.

Inaczey biały komput.

Sześć wielkich iabłek renet pokray przez połowę, obierz ſkórkę, ziarka wyrzuć, włóż w zimną wodę: gotuy nalawſzy ſzklankę wody, wpuść ſoku z połowy cytryny, wrzuć kawałek cukru, gdy ſię ugotuią, ułoż na ſalaterce od komputu, wyſadź ſyrop iak potrzeba, poley nim iabłka.

§. 4.
Inny komput.

Wſzyſtkie inne iabłka, prócz renet, nie maiące w ſobie tyle twardości w gotowaniu, nie trzeba ze ſkóry obierać, pokray na połowę, wybierz iąderka, pokol zwierzchu ſkòrki w kilku mieyſcach, wſtaw do duſzenia nalawſzy ſzklankę wody, włòż pòł ćwierci fonta cukru, gdy ſię poczynaią rozgotowywać, ułoż na ſalaterce, poley ſyropem.

§. 5.
Komput z iabłek nadziewanych.

Całe renety obierz złupin, wypróżniy z iąder ugotuy w cukrze, ułóż potym na ſalaterce, nakładź wnie konfitur, wyſadź ſyrop od tychże iabłek, przeſtudź na talerzu, na wydaniu odgrzey trochę talerz, przełoż w całości ſyrop na iabłka.

§. 6.
Komput z iabłek w galarecie.

Ugotuy iabłka iako wyżey, ułòż na ſalaterce nie kładąc konfitur, przykryi galaretą tak zrobioną; uduś iabłka kraiane na kawałki w wodzie, aż ſię rozgotuią, przepuść przez ſito, wley cukru czyſzczonego, dogotuy, żeby

taż galareta warząchwią ſpuſzczona ſpadała na obrus.

§. 7.
Komput z gruſzek.

Gruſzki całe obierz ieżeli chcesz, częściey iednak nieobierane potrzebuią: odkròy ſpodek i koniec ogonka, włòż w mały tygielek, wrzuć mały kawałek cytryny, ażeby były czerwone, wley wody, przyday ćwierć fonta cukru lub więcey, ieżeli doſtatkiem gruſzek, kawałek cynamonu, ugotuy przy ogniu, uduſiwſzy, iak ſię należy, póley ſyropem, day ciepło.

§. 8.
Komput z gruſzek bonkret, duan i innych.

Obgotuy gruſzki w całości z łupiną, gdy ſię trzecia część wygotuie, przełoż w zimną wodę, obierz potym całe, lub przez połowę, znowu włòż w zimną wodę, ugotuy cukier w tyglu, wley pół kwaterek wody, dopiero włóż gruſzki w cukier i kawałek cytryny, żeby ſię w białości utrzymały, uduſzone day z ſyropem ciepło lub na zimno według guſtu pana.

§. 9.

Komput opiekany z gruſzek.

Weź gruſzek niezbyt doyrzałych, włóż w piec przepałony niech ſię ſkòrka opiecze, przewracay częſto, ażeby ſię ròwno opiekły, włòż potym w wodę obciągniy ſkòrkę, przekróy na połowę, wybierz iądra, wypłócz w kilku wodach, wſtaw nareſzcie w tyglu, wley kwartę wody, wrzuć kawałek cynamonu, ćwierć fonta cukru, przykryi tygiel, i duś aż ſię pod palcami uginać będą, wyſadź ſyrop, day ciepło.

§. 10.

Komput z gruſzek inaczey.

Całe gruſzki ugotuy w tyglu, naley ſzklankę wody, włòż kawałek cynamonu, dwa goździki, przykryi dobrze niech ſię duſzą, w gorącym zarzewiu, w pòł przegotowawſzy, wley ſzklankę wina czerwonego, dogotuy, wyſadź ſyrop, poley gruſzki ciepło.

§. 11.

Komput z poziomek.

Cwierć fonta cukru ugotuy z ſzklanką wody, aż ſię ſyrop zrobi, zſzumuiesz pięknie weź poziomek niedoyrzałych, obierz, wypłócz, oſącz, włòż w ten ſyrop, niech mo-

ment w nim postoią, zagotuy potym trochę, wystaw prędko, ieżeli chcesz dać w całości.

§. 12.

Komput z porzeczek.

Zròb syropu, iak o wyżey, weź font porzeczek, wypłócz, osącz, zostaw gałązki ieśli chcesz, włòż ie w syrop, przykryi dobrze, zagotuy, zszumuy przed wydaniem.

§. 13.

Komput z malin.

Podobnież zròb, iak z poziomek, płókać tylko nie trzeba.

§. 14.

Komput z agrestu lub wina.

Font agrestu niezbyt dostałego, lub wina grona, obierz każde gronko z iąder, włòż w wodę wrzącą, gdy iagody zaczną blednić, wystaw od ognia, wley pòł szklanki wody zimney, niech w tey wodzie przestygną, potym wley kubek wody w tygielek, i sześć uncyi cukru zagotuy, włóż natychmiast iagody, dogotuy resztę, zszumuy, ułoż iagody na salaterkę, poley syropem.

§. 15.

§. 15.
Komput z iagod winnych po mieyſku.

Wybierz iądra z iagòd, włóż w tygiel, z ćwiercią fonta cukru, wley ſzklankę wody, zagotuy przy małym ogniu, gdy będzie zielone i ſyrop wyſadzi ſię, włóż na ſalaterkę, wyday na zimno.

§. 16.
Komput z wiſien.

Końce ogonkòw u wiſien obkróy, włóż w tygiel, wley pòł ſzklanki wody, włóż ćwierć fonta cukru, przyſtaw do ognia, przykryi dobrze, uduś, ułoż potym na ſalaterce, poley ſyropem po wierzchu, day na zimno.

§. 17.
Komput z morel zielonych i migdałów.

Ugotuy wody w tyglu z dwiema garściami ſolnik ziela: gdy ſię dwa razy zawrze, włòż morele, albo migdały w tygiel, zagotuy raz, wyimiy warząchwią, i wytrzyi dobrze w ręku z mchu, włóż w zimną wodę, wley potym winny tygiel gorącey wody, ugotuy morele; ieżeli ſzpilka łatwo wniydzie w morelę iuż będzie ugotowana, przełòż na ten

czas w zimną wodę, a zagotuy cukier w tyglu, w który włożysz morele lub migdały, dogotuiesz pomału aż będą zielone, wydasz na ſtół.

§. 18.
Komput z morel po Portugalſku.

Doyrzałych wcale morel ile chcesz rozdziel na połowę, wybierz peſtki, wſyp cukru na ſpòd pułmiſka, wley pòł ſzklanki wody, ułoż morele na wierzchu, uduś dobrze przy małym ogniu i wyſadź ſyrop, odſtaw od ognia, pocukruy po wierzchu, przykryi pokrywą od tortu, przyłoż ogniem z wierzchu, dogotuy, uglaſſeruy cukrem, ułoż na ſalaterce, day ciepło.

§. 19.
Komput z śliwek.

Obgotuy śliwki w gorącey wodzie, przełoż warzęchwią w zimną, włòż potym w tygiel, wſyp cukru czyſzczonego lub innego, poſtaw nad małym ogniem niech ſię przygrzeie aż będzie ſos zielony, day na ſtòł zimno.

§. 20.
Inaczey z śliwek.

Cwierć fonta cukru gotuy przez kwa-

drans, wley ſzklankę wody, zſzumuy: włóż w ten ſyrop śliwek doyrzałych font, zagotuy kilka razy, wyſadziwſzy, zſzumuy, ułoż na ſalaterce od komputu, ieżeli ſyrop rzadki, wygotuy lepiey przed wydaniem.

§. 21.

Komput z brzoſkwiń.

Brzoſkwiń ſiedm albo ośm doyrzałych, przedziel na połowę, wyimiy peſtki, włóż na moment w wodę gorącą: wyimiy ie natychmiaſt, zdeym ſkòrkę, gotuy przez kwadrans cukier w ſzklance wody, zſzumuy, włóż w cukier brzoſkwinie, uduś dobrze, i ſyrop wyſadź, poley nareście po wierzchu.

§. 22.

Komput z brzoſkwiń opiekanych.

Weź ośm albo dzieſięć brzoſkwiń wcale doyrzałych, włòż w piec przepalony, opiecz ſkòrkę obracaiąc w koło, wrzuć potym w zimną wodę, obierz z ſkòrki i wypłòcz dobrze, uduś w ſzklance wody, z ćwiercią cukru, aż miękkie będą pod palcami, ułòż na ſalaterce od komputu, poley ſyropem po wierzchu.

Możesz także podzielić brzoſkwinie na połowę, obrać z ſkòrki i peſtek, uduſić podobnież, iako wyżey.

§. 23.

Komput z cytryn, pomarańcz, bergamot, limonii Chińskich.

Na małe kawałki pokray, te frukta, ugotuy dobrze w wodzie, żeby były miękkie, wyimiy potym warząchwią w zimną wodę, zrób syropu, wley szklankę wody, wrzuć ćwierć fonta cukru, gdy się zagotuie, włòż owoc w ten syrop, przygrzey zwolna przez pòł godziny, day na zimno.

§. 24.

Komput z pigw.

Trzy pigwy, a ieżeli małe, więcey, włòż w wodę gorącą, gotuy aż będą miękkie, przełòż w zimną wodę, pokray na czworo, obrawszy pięknie: wley szklankę wody w tygiel, wrzuć ćwierć fonta cukru, zagotuy, zszumuy, włòż nareszcie pigwy, dogotuy, day ciepło, poley wysadzonym syropem.

§. 25.

Komput z winogron.

Cwierć fonta cukru włòż w tygiel, wley pół szklanki wody, zagotuy, zszumuy, i wysadź dobrze, włòż w ten syrop font winnych iagòd muszkatułowych wyrzuciwszy iądra,

niech dwa lub trzy razy zawrą, włóż na ſalaterce od komputu, ieżeli ſą ſzumowiny, zbierz papierem czyſtym.

§. 26.

Komput z świeżych pomarańcz.

Obkróy zwierzchu ſześć pomarańcz Portugalſkich nieznacznie, żebyś ie mógł złożyć znowu w całości, napuść nożem w kilku mieyſcach cukru, obłóż iak były, dasz na ſtół; możesz także obrać i pokraiać na części, ułożyć na ſalaterce, poſypać od ſpodu i z wierzchu cukrem.

§. 27.

Komput z *kaſztanów*.

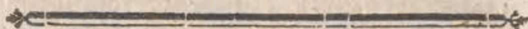
Upiecz kaſztany w popiele iak ſię należy, obierz, włóż ie w tygiel, z ćwiercią fonta cukru, wley pòł ſzklanki wody, zagotuy przy małym ogniu przez pòł kwadranſa, na wydaniu wyciśniy trochę ſoku z cytryny, poſyp lekko cukrem.

§. 28.

Komput z porzeczek zielonych.

Font pórzeczek zielonych, nakol zębodłubem i wyciśniy iądra, włóż w wodę gorącą, przyſtaw do ognia, niech ſię z gòrą gotuią: wyſtaw potym, wley ſzklankę wody zi-

muey, trochę octu, wſyp trochę ſoli, zoſtaw w wodzie niech przeſtygną, żeby odzieleniały, przełóż ieſzcze w zimną wodę, nim w cale oſtygną, włóż pół fonta cukru w tygiel, wley ſzklankę wody, ugotuy, i zſzumuy, na ten czas wſyp pórzyczki oſączone, zagotuy zwolna: nareſzcie wybierzesz warząchwią nakładź w ſalaterkę od komputu, wyſadź lepiey cukier na ſyrop, poley nim po wierzchu pórzeczki, day na ſtół.



ROZDZIAŁ XIII.

O Konfiturach.

§. 1.

Konfitury z marmelady morelowey.

Morele obierz, wyimiy peſtki: do fonta morel, trzy ćwierci cukru rozpuść, iako wyżey, ugotuy, poznasz warząchwią durſzlakową wziąwſzy cukru, dmuchniesz przez wierzch, uyrzysz iak wypadnie cukier, to będzie znakiem gotowania, w ten czas włóż morele, gotuy mięſzaiąc zawſze łopatką drewnianą aż ſię marmelada zrobi.

§. 2.

Inaczey konfikury z morel.

Drobno pokray ſześć fontów morel, nie przeſtałych, włòż w czyſty kociołek, utłucz peſtki, obierz z łupinki, iądyrze pokray, drobno, włóż w morele: utłucz pòł pięta fonta cukru, wſyp także w morele, poſtaw kociołek nad ogniem, mięſzay często warząchwią, ażeby marmelada nie przypaliła ſię: gdy morele zagotuią ſię: zdeymuy często kociołek dla rozcierania kawałkòw nierozgotowanych morel na marmeladę, gotuy poty, aż w palcach lepnąć będą, nareſzcie nakładź w garki, mieć będziesz lubo proſtym ſpoſobem, lecz dobrą marmeladę.

§ 3.

Konfitury z galarety pórzeczkowey.

Przetop i oczyść cukier, iako wyżey weź font cukru, do fonta owocu, który cukier ieżeli dobrze przetopiony, tym ſpoſobem poznasz: umaczay palec w kubku wody, trzymaiąc go w lewey ręce, natychmiaſt umocz tenże mokry palec w cukrze, i przełòż w zimną wodę w kubek, ieżeli cukier zetnie ſię w wodzie i kruſzyć ſię będzie w palcach, znak iż czas kłaść owoc weń do ſmaże-

nia: przykrywſzy zagotuy, a dwa razy wyſtaw konfitury z ognia, przepuść przez ſito i nakładź w garki.

Przeſtudziwſzy dobrze, obmocz pierwſzy arkusz papieru w wódce, dla lepſzey konſerwacyi konfitur, przykryi nim i drugim garnek, obwiąż, ſchoway; i tem ſpoſobem z innemi konfiturami poſtąpisz.

§. 4.

Inaczey z pòrzeczek po mieyſku.

Cukier przeczyść, iako wyżey, zagotuy dwa razy pórzeczki w tyglu, oſącz na ſicie, odmierz ſok pórzyczkowy, i tyleż wſyp cukru w inny tygiel, ktòry przetopisz, iako wyżey, wley potym pórzeczkowy ſok w cukier, niech zawrą dwa razy, zſzumuy, nareſzcie ſchoway w garku,

§. 5.

Konfitury czyli galareta z iabłek.

Podobnież uſmażysz iak pòrzeczkowe; ta tylko różnica, iż wyciśniesz ſok z iabłek, gotuiąc ie wprzòd w wodzie, potym przez chuſtę białą przepuścisz i wytłoczysz, ktòry ſok wleiesz w cukier; gdy ſię ugotuie poznasz włożywſzy warząchew w tygiel, ktòrą wyimuiąc, ieżeli galareta będzie kroplami trochę

nachyliwszy padać, znać, iż ma dosyć, i na ten czas w naczynia zleiesz.

§. 6.

Galareta czerwona z iabłek.

Galaretę podobnież takową zrobisz, iako wyżey z iabłek, szczególnie przydasz szkarłatu robaczka daiąc nim kolor czerwony.

§. 7.

Galareta z pigw.

Trzeba wziąść wcale doyrzałe, obierz ie z skóry, i z iąder pokraiawszy w kawałki, ugotuy w wodzie, przepuść przez sito, dokończ resztę w smażeniu, iak porzeczki.

§. 8.

Galareta biała z gruszek.

Robi się podobnież bez żadney odmiany, iak galareta z iabłek, o którey masz wyżey.

§. 9.

Galareta czerwona z gruszek.

Jednakowym sposobem sporządza się iak z iabłek, ta tylko różnica, iż trzeba gotować gruszki w winie czerwonym nie w wo-

dzie, oraz przydasz ſzkarłatnych robaczków dla koloru.

§. 10.

Marmelada z iabłek.

Ugotuy iabłka renety w wodzie całe, żeby miękkie były, przełòż w zimną wodę, obierz ſkórkę rozetrzyi iabłka i wyciśniy ſok przez ſito w tygiel, przyſtaw do ognia niech zgęſtnie: ugotuy cukier w tey ſamey wadze ile marmelada ważyć będzie, zmięſzay razem, przygrzey, obracay częſto, gdy ſię zacznie gotować, wyſtaw, zley w garki przeſtudzoną dobrze, przykryi, ſchoway: ſpoſob gotowania cukru masz niżey o marmeladzie z wino-grona.

§. 11.

Marmelada z śliwek.

Wyrzuć peſtki z śliwek, weź ile potrzebuiesz, ugotuy w wodzie na marmeladę, przepuść przez ſito, ſok dogotuy w tyglu iak ſię należy: potym odważ tyle cukru ile marmelady, wſtaw cukier do ognia, wley pòł kwaterek wody, zagotuy, zſzumuy; cukier doſyć obgotowany poznasz obmoczywſzy dwa palce w wodzie zimney, potym w cukrze, ieżeli cukier czyſty kruſzyć ſię będzie, iuż ma

dosyć, i włożysz weń marmeladę, którą mięszay, aż zwierać się zacznie, odstawisz, przestudź zlawszy w garnek, wrzuć trochę cukru.

§. 12.

Konfitury z śliwek.

Jakie miarkuiesz naylepsze weź śliwki, mirabelle lub węgierki, obgotuy, gdy będą miękkie, wyimiy warząchwią przełóż w zimną wodę.

Przetop pięć fontów cukru, do sta śliwek, ułoż w naczyniu *czystym śliwki po ie*dney kładąc, ażeby się nie zgnietły, wley cukier na nie *trochę wolny*, przez *pięć* dni rano i wieczor wyimiy śliwki na sito niech osychaią, cukier także za każdym razem zagotuy i zszumuy, znowu letnim śliwki poleiesz.

Sliwki węgierki powinny być zielone, inne w swoim kolorze; nareszcie gdy ostatni raz cukier gotuiąc nie będzie ieszcze gęsty syrop, przyley na ten czas dwie szklanki wody dogotuy, iak się należy, poley wcale gorącym śliwki.

§. 13.

Konfitury z morel.

Konfitury z morel całych lub w pół

kraianych podobniesz ſporządzisz iak z śliwek.

Także z gruſzek iednakowo robić możesz.

§. 14.

Marmelada z gruſzek.

Gruſzek miodòwek ile chcesz ugotuy w wodzie, aż będą miękkie, obierz z łupinki, rozetrzyi gruſzki, przecedź przez ſito, przyſtaw do ognia, przygrzey żeby zgęſtło, odważ tyleż cukru ile marmelady, ugotuy z pòł kwaterkiem wody, zſzumuy, ugotowawſzy cukier iak ſię należy, włòż weń marmeladę zagotowaną, zley w garki, przeſtudź wſyp na wierzch trochę cukru.

§. 15.

Konfitury z morel, i migdałòw zielonych.

Obtarłſzy mech z morel i migdałòw, ugotuy w wodzie, żeby ſzpilka łatwo wniść mogła i były miękkie.

Przetop cukier (ſont cukru do ſonta owocu) gotuy rano i wieczor przez dni cztery owoc z niego na ſito wyimuiąc, nareſzcie gdy morele i migdały będą zielone, konfitury na ten czas iuż ſą dobre, ktòre cukrem letnim

w garkach ułożone poleiesz, i schowasz w mieyscu suchym.

§. 16.

Konfitury z winnych iagód.

Wybierz iądra z iagód, weź do fonta onychże, font cukru, część iednę iagód włóż w tygiel, i część cukru posyp na wierzch i tak warsztami przekładaiąc wszystkie iagody ułożysz, przystaw potym z tyglem do ognia, zagotuy zwolna, aż się zrobią zielone, ugotowane wley w naczynia czyste.

§. 17.

Marmelada z iagód winnych.

Na zagotowaniu wody, *włóż* cztery fonty doyrzałych iagód winnych, z sypułek obranych, ugotowane odstaw od ognia, przykryi żeby odzieleniały i przestygły, przepuść potym przez sito i wyciśniy sok łyżką, wstaw tę marmeladę do ognia, żeby zgęstła, do fonta oneyże, weź font cukru, włóż weń marmeladę, wyinięszay, przygrzey często mięszaiąc, wley nareszcie w garki.

§. 18.

Marmelada z migdałów i morel zielonych.

Marmeladę z migdałów i morel zielo-

nych tymże ſporządzisz ſpoſobem, iak marmeladę z śliwek pag. 394.

§. 19.
Marmelada z poziomek.

Obierz i wypłócz pół fonta póziomek, oſącz, przecedź przez ſito na marmeladę, font cukru, wley ſzklankę wody, zagotuy, zſzumuy, gdy iak ſię należy cukier przetopiſz, włòż weń marmeladę z póziomek, mięſzay często przy małym ogniu, aż ſię zagotuie, nareſzcie włòżysz w garki czyſte.

§. 20.
Marmelada z malin.

Font cukru tym ſpoſobem ugotuy iak do pòziomek, ugotowawſzy iak ſię należy włòż maliny, ſporządź tym ſpoſobem: obierz pięknie dwa fonty malin, ugnieć przez ſito na marmeladę, przyſtaw do ognia, ażeby zgęſtła: nareſzcie włòż w cukier, zagotuy mięſzaiąc często, i przełòż w garki.

§. 21.
Marmelada z wiſien.

Ugotuy dwa fonty cukru tym ſpoſobem, iak do póziomek, włòż potym cztery fonty wiſien, odrzuciwſzy peſtki i ogonki, zmięſzay

z cukrem, zagotuy razem, aż śię śyrop zrobi, nareszcie wystaw i zley w garki.

§. 22.

Marmelada z kwiatów pomarańczowych.

Włòż pięć ćwierci fonta cukru w tygiel, wley pół kwaterek wody: gotuy, zszumuy, a gdy cukier, iak się należy, przetopisz, wsyp kwiatki pomarańczowe tak sporządzone: obierz kwiatki pomarańczowe, gotuy pòł kwadransa w wodzie, odstaw od ognia, wrzuć hałonu szczubeć, przystaw, naley inną wodą, gdy się zagotuie, wyciśniy sok z cytryny, włòż kwiatki pomarańczowe osączone, gotuy aż zmiękną, potym w pół godziny włòż w zimną wodę z sokiem cytrynowym, nareszcie wyciśniy kwiatki przez chustę, utłucz w możdzierzu na marmeladę, w mięszay w cukier, postaw przy małym ogniu, przygrzey nie gotuiąc, wyłòż w garki, posyp trochę cukrem po wierzchu.

§. 23.

Marmelada z brzoskwiń.

Niezbyt doyrzałe brzoskwinie obierz, wyrzuć pestki, pokray na małe kawałki, potym zròb marmeladę tym sposobem iak z morel, oczym masz pag. 397.

§. 24.
Marmelada z pigw.

Ile chcesz weź pigw, gotuy w wodzie aż zmiękną, przełòż w zimną wodę, niech przeſtygną, przekróy na czworo, obierz ſkórę, rozetrzyi, przepuść przez ſito, przyſtaw do ognia, żeby zgęſtło, odważ tyleż cukru ile marmelady, gotuy tymże ſpoſobem, iak do marmelady z gruſzek, oczym masz pag. 396, w który potym włożysz pigwy, zmięſzasz razem, przygrzeiesz, gdy ſię zaczną gotować, odſtawisz i przełożyſz w czyſte naczynia.

ROZDZIAŁ XIV.
O Syropach.

§. 1.
Syrop fiałkowy.

Do ćwierci fonta fiałków obranych, które włożysz w garnek, wley pòł kwaterek wody gorącey, przyłòż czym czyſtym na dnie fiałki w wodzie, nakrywſzy trzymay dwie godźiny na gorącym popiele, przepuść potym fiałki przez chuſtę czyſtą, z których mieć możeſz

żesz bliſko kwartę, ieżeli będzie kwarta, włóż pòł trzecia fonta cukru w tygiel, wley pół kwaterek wody, zagotuy, zſzumuy: gdy ſię cukier przetopi iak należy, wley wodę fiałkową, miey baczność żeby ſyrop niezagotował ſię zmięſzawſzy razem, wley tenże ſyrop w tygiel, poſtaw na gorącym popiele, przez trzy dni trzymay w miernym cieple, ieżeli ma doſyć, poznasz włożywſzy dwa palce w ſyrop i wyiąwſzy, rozdzielaiąc palce, gdy ſię ciągnąć będzie iak nitka, znak, iż ieſt dobry, natychmiaſt zleiesz w butelki.

§. 2.

Syrop wiśniowy.

Weź dwa fonty pięknych wiſien doyrzałych i zdrowych, wyrzuć peſtki i ogonki, przyſtaw do ognia, nalawſzy ſzklankę wody: zagotuy dzieſięć razy, przecedź przez ſito; przetop dwa fonty cukru z ſzklanką wody, zſzumuy, ugotuy iak ſię należy, włòż potym w cukier ſok wiśniowy, zagotuy razem aż ſię zrobi ſyrop.

§. 3.

Syrop z morel.

Miarkuiąc czas, na iak długi masz zachować ſyrop, trzeba kłaść więcey lub mniey

cukru, do ſyropu z morel, ieżeli chcesz zachować do roku, weź dwa fonty cukru, do fonta owocu, dobrze doyrzałego, z którego wyimiy peſtki, pokray drobno, także i morele na małe kawałki: włóż dwa fonty cukru w tygiel, wley ſzklankę wody, gotuy iako wyżey ſyrop wiśniowy, włóż potym morele z iądrami, gotuy razem przy małym ogniu aż ſię zgęſtnie i ciągnąć będzie iak nitka, natychmiaſt przepuść przez ſito.

Możesz ieſzcze i tym ſpoſobem zrobić: pokraiawſzy morele i iądra, wley ſzklankę wody, zagotuy aż ſię zrobi marmelada, przepuść przez ſito, wytłocz ſok mocno, wley potym w cukier, zagotuy razem aż ſię ſyrop zrobi.

§. 4.
Syrop z morw.

Dwieście pięknych morw czarnych, naley ſzklankę wody, zagotuy, żeby ſok z ſiebie puściły, przecedź przez ſito, zoſtaw tak trochę, i powtórnie przez gęſtſze ſito przecedź, dwa fonta cukru z pół kwaterkiem wody przyſtaw do ognia, przetop, zſzumuy, dogotuy iak potrzeba, natychmiaſt wley wodę z morw, przygrzey niegotuiąc, przeley po-

tym w rynkę, przykryi dobrze, trzymay w gorącym popiele przez dni trzy, zawſze w ròwnym cieple, poznasz, iż ma doſyć gdy obmoczywſzy w ſyropie dwa palce, ciągnąć ſię będzie iak nitka, na ten czas przeley w butelki, przeſtudziwſzy zatkay.

§. 5.
Syrop z winnych iagód.

Weź dwa fonty faryny, wley pòł kwaterek wody, przyſtaw do ognia, zagotuy, zſzumuy, przetop dobrze, aż będą ſkry wypadały przez warząchew durſzlakową, gdy dmuchniesz, natychmiaſt włóż iagody, tak oporządzone: dwa fonty iagód winnych zielonych wielkich, (obierz ſzupułki, utłucz, wyciśniy ſok przez ſito gęſte, zoſtaw tak moment, wley potym w farynę, zagotuy razem, żeby ſię ſyrop gęſty zrobił, gdy będzie ſię ciągnął, zley w butelki.

§. 6.
Syrop z pigw.

Obierz z ſkóry dwanaście pigw wcale doyrzałych, rozetrzyi dobrze i ugnieć w ścierce białey, żebyś ſok wycisnął, zoſtaw moment niech ſię uklaruie, do pół kwaterki ſoku, we-

zmiesz font faryny, ugotuiesz podobnież iak fyrop z iagód winnych.

§. 7.
Syrop ślazowy.

Ugotuy font faryny podobnież, iak do iagòd winnych, wley potym wodę ślazową tak zrobioną: w kwarcie wody wftaw trzy ćwierci fonta ślażowych korzeni obranych, wypłukanych, ufiekanych, gotuy aż palce lepić fię będą, dopiero włòż w ścierkę rozetrzyi, i wyciśniy przez nią fok, zoftaw moment niech fię podftoi, iak nayczyftfzą wodę ślażową, wley w farynę, dogotuy fyrop, iako wyżey.

§. 8.
Syrop z iabłek.

Cwierć fonta iabłek renet pokray na cienkie i drobne kawałki, ugotuy z pół kwaterkiem wody, gdy fię rozgotuią, włóż w ścierkę białą, wyciśniy fok mocno, zoftaw niech fię uklaruie; do pół kwaterki foku, ugotuy font cukru podobnież iak do wifien, wley potym fok z iabłek, zmięfzay razem z cukrem, dogotuy iak inne wzwyż fyropy.

§. 9.

Syrop cytrynowy.

Syrop z cytryn, dopiero gdy potrzeba należy ſię robić, włòż pół fonta cukru w tygiel, wley małą ſzklankę wody, zagotuy zſzumuy: przetop iak ſię wzwyż opiſało natychmiaſt wley ſok z cytryny, zagotuy kilka razy, weźmiesz do czego trzeba.

§. 10.

Syrop kapillerowy.

Kwiatkòw kapillerowych weź uncyą, włóż w kwartę wody gorącey, w moment wyſtaw, niech mokną przynaymniey dwanaście godzin poſtawiwſzy na gorącym popiele, potym przecedzisz przez ſito: nareſzcie włożysz w cukier tak ſporządzony, font cukru wſyp w tygiel, wley dobrą ſzklankę wody zagotuy, zſzumuy, przetop iak ſię należy, zmięſzay natychmiaſt wodę kapillerową z cukrem, przykryi, poſtaw w gorącym popiele i trzymay dni trzy w ròwnym cieple, gdy zgęśnie i ciągnąć ſię będzie, iak nitka, zley w butelki, przeſtudź, zatkay.

§. 11.

Syrop do orżady.

Według potrzeby ile chcesz zrobić ſy-

ropu, podług następuiącey wagi postąpisz: do pòł fonta migdałów słodkich, wsyp dwie uncye ziarn z czterech nasion zimnych (*quatuor semina frigida*) i pół uncyi migdałòw gorzkich, oparz migdały gorzkie w wodzie gorącey, obierz z łupiny, osącz, zalewaiąc po kropli wody, ażeby się w oliwę nie obròciło, zmięszay potym z pół kwaterkiem wody letniey, postaw na gorącym popiele, niech mokną przez trzy godziny, przecedź przez serwetę przyciskaiąc łyżką, weź font cukru, przetop iak do syropu kapillerowego i dokończ podobnież.

§. 12.

Syrop z maku wilczego czyli bławatniku.

Mak wilczy obłędny, iest kwiat w zbożu rosnący, z którego syrop na katar, pół fonta tegoż maku wsyp na kwartę wody gorącey, niech moknie przez 24 godzin postawiwszy w gorącym popiele: potym zagotuy dwa razy, wyciśniy sok przez sito, przetop font cukru w tyglu z szklanką wody, zszumuy, wley potym wodę makową zmięszay razem z cukrem, dogotuy iak inne wyżey syropy.

§. 13.

Syrop z iarmużu czerwonego na umocnienie pierſi.

Pokray i wypłòcz czerwony iarmuż, gotuy w kociołku nalanym wodą trzy lub cztery godziny, wyſadź, aby niezoſtało tylko kwarta wody, wyciśniy ſok z iarmużu przez ſito, uklaruy, włòż ſont miodu lipcu w tygiel, wley ſzklankę wody, zagotuy i zſzumuy pięknie, gdy ſię miod uklaruie, umięſzay wodę z iarmużu, zagotuy razem zrób ſyrop.

§. 14.

Maſſa migdałowa na orżadę.

Weź ſont migałòw ſłodkich, oparz wodą gorącą, oczyść z łupiny, utłucz zakrapiaiąc wodą, w utłuczone wſyp pòł ſonta cukru miałkiego, zrób maſſę wymięſzawſzy; użyiesz do czego potrzebować będziesz.

Takowa maſſa da ſię konſerwować przez ſześć mieſięcy i bliſko roku.

Gdy zechcesz użyć, weź kawałek wielkości iaia, który włożywſzy w trzy pòł kwaterki wody, przecedzisz przez ſerwetę.

ROZDZIAŁ XV.

Sposób robienia wódki i ratafii z owoców.

§. 1.

Wódka z morel.

Naypierw usmaż morele tym sposobem iak śliwki na konfitury, przystaw potym do ognia z syropem, gdy się zagotuią, wley kwartę wódki, znowu zagotuy, wystaw nareszcie, zley w butelki.

Trzeba pamiętać, iż do stu morel bierze się kwarta wódki, którą gdy leiesz odstawić tygiel trzeba, żeby się nagle nie zapaliła.

§. 2.

Ratafia z morel.

Pokray na małe kawałki ćwierć fonta morel, potłucz pestki, wybierz iądra, które ugnieciesz i rozetrzesz, włòż w dzbanek iądra z morelami, wley dwie kwarty wòdki, wsyp pół fonta cukru, trochę cynamonu, ośm goździków, trochę muszkatułowego kwiatu, zatkay dobrze dzbanek, niech moknie wszystko przez 15 dni albo trzy tygo-

dnie, wſtrząſay częſto dzbankiem, nareſzcie przecedzisz przez worek, i zleiesz w butelki, ſchowasz do piwnicy; podobniesz zrobisz z gruſzek iak z morel wódkę.

§. 3.
Wódka z śliwek.

Sliwki bądź iakiegokolwiek rodzaiu, podobnież gotuią ſię do wòdki, iak morele.

§. 4.
Ratafia z wiſien.

Weź wiſien doyrzałych, odrzuć peſtki i ogonki, włóż w dzbanek z malinami ugnieć razem, zoſtaw cztery lub pięć dni żeby uleżały ſię, mięſzay każdego dnia dwa lub trzy razy, potym wytłocz dobrze z nich ſok, który odmierzysz, i do trzech kwart ſoku, wley dwie kwarty wòdki, do pięciu kwart ratafii, trzeba utłucz trzy garście peſtek z tychże wiſien, ćwierć fonta cukru do kwarty, zmięſzay to wſzyſtko w dzbanku, przydawſzy garść koryandru i trochę cynamonu, niech moknie przez ſiedm lub ośm dni, każdego dnia wſtrząśniy dzbankiem, nareſzcie przecedzisz przez worek i zleiesz w czyſte butelki, dobrze zatkawſzy, ſchoway do piwnicy.

§ 5.

Wódka z wiſien.

Do kwarty wódki, wley kwartę ſoku malinowego i z morw, które ugniotłſzy wyciśniesz przez ſito, przyday połtora fonta cukru, przetopiwſzy, włòż w butel pięknych wiſien doyrzałych, nadkròy każdą, wley na wierzch wódkę z cukrem, zatkay butel, użyiesz, gdy potrzeba.

§. 6.

Ratafia z owoców czerwonych.

Obierz dwa fonty wiſien z peſtek i ogonków, font pòrzeczek, font wiſien Hiſzpańſkich, font malin, font morw, ktòre ieżeli nie masz w tym czaſie, można potym przydać, ugnieć razem wſzyſtko, włóż ie w dzbanek z ſokiem, i peſtek z wiſien połowę potłuczonych niech miękną przez trzy dni, nareſzcie przepuść przez ſito, zley znowu w dzbanek lub gąſior, i tyleż wòdki ile będzie ſoku, także ćwierć fonta cukru, do kwarty ratafii i laſkę cynamonu, zoſtaw niech mokną dwa mieſiące, po którym czaſie zleiesz czyſtą ratafią w butelki.

§. 7.

Z wiſien wino czyli wiśniak.

Ażeby zrobić pięć kwart wina z wiſien, weź piętnaście fontów wiſien, dwa fonty pòrzeczek, ugnieć razem, utłucz trzecią część peſtek od wiſien, które zmięſzasz, włóż wſzyſtko w baryłkę, przyday ćwierć fonta cukru, do kwarty ſoku; trzeba, ażeby baryłka była pełna, przykryi tylko liściami winnemi i piaſkiem w koło, niech przez trzy tygodnie robi póki nie przeſtanie, trzeba zawſze dolewać ſoku z wiſien, ażeby baryłka była pełna, gdy przeſtanie robić, zaſzpontuy, przez dwa mieſiące niech ſię podſtoi, nareſzcie zlejesz w butelki.

§. 8.

Spoſób zrobienia dobrego likworu nazwanego veſperto approbowanego od doktorów królewſkich w Montpelier.

Butelkę ſzklanną grubą, albo kamienną przynaymniey dwie kwarty trzymaiącą, naley dwiema kwartami dobrey wòdki, przyday ziarna naſtępuiące, w pòł w moździerzu przetłuczone, to ieſt: dwie drachmy naſienia dzięglu, iednę uncyą koryandru, dobrą ſzczubeć kopru, tyleż anyżu, przyday ſoku z dwòch

cytryn, z razikami ſkòrki, font cukru, niech wſzyſtko moknie cztery lub pięć dni: mięſzay czaſem butelką, żeby cukier roztopniał, nareſzcie przepuścisz tenże likwor przez bibułę lub bawełnę i zleiesz w butelki, które przytkasz dobrze.

Jakie ſkutki ſprawuie tenże likwor veſpetro.

Dobry i ſkuteczny na bòl żąładka, nieſtrawność, i womity, uśmierza kolki, zatwardzenie rozwalnia, kłucie w boku i pierſiach oddala, boleść w nerkach, zatrzymanie uryny wypędza, kamień kruſzy, obciążenie śledziony i ckliwość uſpokaia, zawrot głowy, romatyzm gubi, kròtki oddech umacnia, gliſty w dzieciach umarza daiąc im po łyżce przez cztery lub pięć porankòw: od złego powietrza broni, biorąc łyżkę wychodząc z domu, oraz noſem i pulſa czyli ſkronie naſmarowawſzy, ten likwor ſłowem na bardzo wiele innych defektòw pomaga. Pewny pan zacny i godny wiary potwierdził, iż na biegunkę z właſności zimney wątroby pochodzącą choruiąc czas długi, tymże likworem uzdrowiony zoſtał.

§. 9.

Ratafia peſtkowa.

Chcąc zrobić ratafią peſtkową, weź font iąder z morel naylepſzych, wley dwie kwarty wódki, iednę kwartę wody, wſyp font cukru, garść koryandru, trochę cynamonu: mocz przez ośm dni, przepuść potym przez worek, ażeby była klarowna, i zley w butelki.

Podobnież wſzyſtkie inne ratafie z iąder robić można.

§. 10.

Ratafia z kwiatu pomarańczowego.

Weź font *kwiatków pomarańczowych* obranych, wley dwie kwarty wódki, wſyp font cukru, niech mokną trzy tygodnie albo cztery, nareſzcie przecedź przez worek iako inne ratafie.

§. 11.

Inaczey ratafia z kwiatòw pomarańczowych.

Wſyp wdzbanek trzy ćwierci fonta kwiatu pomarańczowego, wley trzy kwarty wody, wrzuć pòłtora fonta cukru, wſtaw tenże dzbanek dobrze zatkany w kociołek pełen

wody przyſtawiony do ognia, gotuy w nim przez godzin dziewięć, nareſzcie wyſtaw, przeſtudź i ſklaruy w butelki.

§. 12.

Ratafia z pigw.

Pigwy piękne, obierz z ſkòry i iądra wyrzuć, wyciśniy dobrze przez ścierkę czyſtą ſok z nich, odmierz ile go będzie, wley dwie kwarty wódki, do trzech kwart ſoku, i ćwierć fonta cukru do kwarty, cynamonu, koryandru, imbieru, kwiatu muſzkatułowego, wſzyſtkiego pomiernie, niech moknie razem dzieſięć lub dwanaście dni, zatkay dobrze dzbanek, ażeby nie wietrzała ratafia, przecedź potym przez worek, i zley czyſtą w butelki, ſchoway do piwnicy, czym ſtarſza tym lepſza będzie.

§. 13.

Ratafia z anyżu.

Anyżkową chcąc zrobić ratafią, do dwòch kwart wódki, włòż w tygiel font cukru, wley pòł kwaterek wody, przetop cukier, zſzumuy, potym przegotuy pół kwaterek wody, wſyp trzy uncye anyżu, odſtaw moment od ognia niegotuiąc, niech moknie przez kwadrans przeley potym w cukier i trzy kwarty

wòdki, zamięſzay razem nim zleiesz w dzbanek lub gąſior, poſtaw na ſłońcu, mocz tę ratafią przez tygodnie, nareſzcie przecedź przez ſerwetę lub worek, i naleiesz w butelki.

§. 14.

Ratafia iałowcowa.

Do trzech kwart ratafii iałowcowy, wley w dzbanek dwie kwart wódki, wſyp dobrą garść iałowcu, półtora fonta cukru, wprzód przetopisz z kwartą wody, zſzumuiesz i uklaruiesz, zatkay dobrze dzbanek, trzymay w mieyſcu ciepłym przez pięć tygodni, przepuść potym przez ſerwetę lub worek, zley czyſtą w butelki, zatkay dobrze; ta ratafia bardzo ſkuteczna na uśmierzenie bolu żołądka, i długo da ſię utrzymywać.

§. 15.

Ratafia z pomarańcz kwaśnych i cytryn.

Zròb iako ci ſię podoba, ieden ſpoſòb obydwòch, weź ośm pomarańcz, albo cytryn, obierz z ſkóry lekko pokray tę ſkórkę w drobne zraziki, wrzuć w dzbanek, wley trzy kwarty wòdki, mocz razem trzy tygodnie, wſyp potym font cukru w tygiel, wley pòł kwaterek wody, przetop, zſzumuy, przeley

w dzbanek do wódki, mocz ieſzcze dwanaście, albo piętnaście dni, nareſzcie przecedzisz w butelki; takowa ratafia kilka lat może być konſerwowana.

§. 16.
Ratafia z orzechów.

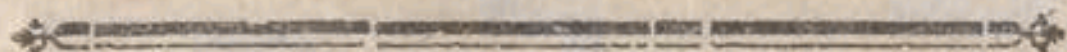
Rozłup dwanaście orzechòw na połowę, włóż w dzbanek, wley trzy kwarty wòdki, zatkay dobrze, trzymay w mieyſcu chłodnym przez ſześć tygodni, mięſzay potym czaſem dzbankiem, przetop potym font cukru z pòł kwaterkiem wody, zſzumuy, gdy przecedzisz wòdkę przez ſerwetę włóż cukier z kawałkiem cynamonu, ſzczubcią koryandru, niech ieſzcze moknie bliſko mieſiąc, nareſzcie zleiesz czyſtą w butelki.

§. 17.
Woda z wiſien, pórzeczek, póziomek, malin, morw, do picia w lecie.

Jakiego zechcesz owocu, weź z ktòrego zrobisz wodę chłodzącą, tym ſpoſobem, do fonta owocu wley kwartę wody, ugnieć tenże owoc, zmięſzay z wodą, przyday kawałek cukru, przecedź przez chuſtę czyſtą, zoſtaw moment niech ſię uſtoi,

Jeżeli

Jeżeli chcesz zrobić z lodem, przyday więcey cukru, wley wodę w formę blaſzaną, zapraw lodem i ſolą albo ſaletrą, gdy ſię woda zetnie mięſzay częſto aż zgęſtnie, nareſzcie dasz w kubeczkach.



ROZDZIAŁ. XVI.

O biſzkoktach, marcepanach, i innych cukrowych ciaſtach.

§. 1.

Ciaſta z kwiatem pomarańczowym.

Zrob formę z papieru białego na kſztałt ſkrzyneczki na dwa palce wyſoką, do ciaſta naywiękſzego, włòż w tygiel font cukru, wley ſzklankę wody, przetop, zſzumuy, wygotuy iak ſię należy, wſyp natychmiaſt ćwierć fonta kwiatkòw pomarańczowych, zagotuy dokąd ſię cukier niewyczyści, odſtaw od ognia, mięſzay ſzpatelem w koło, gdy ſię cukier zacznie w gòrę wznoſić, wrzuć natychmiaſt kawałek cukru ubitego z białkiem na pianę, przemięſzay prędko, i wley toż ciaſto w formę, przykryi trochę tygielkiem, ażeby

nie wybiegło. Ciasto z fiałkami, podobnież zrobić można, ta tylko różnica, iż do ćwierci fiałków, nie trzeba iak trzy ćwierci fonta cukru, także z pomarańczowego kwiatu śpiekane ciasta, tak się robią, obmoczywszy wprzód kwiatki w cukrze.

§. 2.

Biszkokty ordynaryine.

Według potrzeby wielości zrobienia biszkoktów, powiększyć lub umieyszyć możesz wymiar następuiący: połóż ośm iay na iedney szalce, na drugiey według tey wagi cukru, odważ także mąki, na wagę czterech iay, wysyp na pułmisek, wybiy ośm iay, oddziel osobno białka, osobno żółtka, z cukrem i trochą skòrki cytryny zieloney siekaney drobno, ubiy mocno żòłtka z cukrem przez godzinę lub pòł godziny, ubiy także białka na pianę: zmięszay z cukrem, potym po trochu syp mąki, mięszay razem z całą massą biszkoktową, włòż natychmiast w formy blaszane lub papierowe masłem wysmarowane, niekładź iak przez połowę, posyp po wierzchu cukrem, wstaw w piec wolno napalony, trzymay przez pół godziny, nareszcie z form wyimiesz w pòł przestudzone.

§. 3.
Inaczey biſzkokty.

Tym ſamym ſpoſobem zròb iako pierwſze, ta różnica, iż na wagę czterech iay ieſt doſyć, nie trzeba ich kłaść w formy, lecz gdy ciaſto wybiiesz, kładź łyżką na papier biały porządkiem na każdy z oſobna, poſyp cukrem, wſtaw w piec ieſzcze wolnieyſzy iak na pierwſze, upieczone nożem odeymiesz.

§. 4.
Biſzkokty do likworu.

Odważ pięć iay, po drugiey ſtronie tyleż cukru, zdeym cukier, odważ tyleż mąki, wſyp cukier na miſkę, przyday ſkòrki z cytryny zieloney uſiekay, i kwiatków pomarańczowych ſmażonych ſiekanych, także pięć żòłtków, rozbiy razem, przyſyp potym mąki, wybiiesz iak ſię należy wſzyſtko, ubiy znowu białka na pianę, zmięſzay z mąką i cukrem, zrób z papieru białego formę nakſztałt ryenki ſzeroką i wyſoką na palec, wyſmaruy maſłem ciepłym, nareſzcie, włòż po dwie łyżki teyże maſſy w każdą formę, poſyp cukrem, wſtaw w piec wolny, przyrumienione, wyſtaw i wyimiy z papieru, ułoż na ſicie, dobre ſą i delikatne do maczania w likworze.

§. 5.

Inaczey biſzkokty z konfiturami.

Utłucz w moździerzu ſkòrkę ſmażoną z cytryny, z dobrą ſzczubcią kwiatków pomarańczowych ſmażonych, przyday dwie łyżki marmelady z morel, trzy uncye cukru przedniego, cztery żòłtka świeże, odłóż oſobno białka, zmięſzay razem, przecedź wyciſkaiąc łyżką przez ſito, potym wley cztery białka na pianę ubite, zmięſzay wſzyſtko, ułòż biſzkokty na papierze białym, iako wyżey łyżkowe pocukruy, upiecz w piecu wolnym.

§. 6.

Biſzkokty z cekulatą.

Cztery iaia wybiy, oddziel żółtka i białka oſobno przyday do żòłtka półtory uncyi cekulaty tartey, ſześć uncyi cukru przedniego, ubiy razem przez kwadrans, potym wley białka ubite, wymięſzawſzy dobrze, wſyp potrochu ſześć uncyi mąki, ułóż biſzkokty na papierze tym ſpoſobem iako wyżey, pocukruy, wſtaw w piec wolny.

§. 7.

Biſzkokty migdałowe.

Dwoiakie można mieć, z migdałòw ſłodkich lub gorzkich, to ieſt: weź ćwierć fonta

migdałów ſłodkich, oczyść, utłucz w moździerzu, po trochu cukrem miałkim zaſypuiąc, żeby ſię w oliwę niezmieniły, ubiy potym przez kwadrans z uncyą mąki, z trzema żòłtkami, i czterema uncyami cukru, ubiy cztery białka zmięſzay z reſztą maſſy, zrób formy papierowe nakſztałt ſkrzyneczek, graniaſte, na dwa palce wyſokości, wyſmaruy w śrzodku, na kładź maſſy biſzkoktowey poſyp cukrem miałkim w pół z mąką, upiecz w piecu wolnym, upieczone wybierz z papieru ciepłe.

Z migdałów gorzkich zrób podobnież, z tą ròżnicą, iż do dwòh uncyi migdałòw gorzkich, przydasz uncyą migdałów ſłodkich, podług tey miary zachowasz reſztę i dokończ, iako wyżey.

§. 8.
Marcepany.

Font migdałów ſłodkich utłucz, zalewaiąc trzema białkami ubitemi: przyday marmelady z morel lub innych konfitur byle nie rzadkich, także kwiatków pomarańczowych ſmażonych i tłuczonych zmięſzawſzy razem, włòż migdały w rondel z cukrem miałkim, wyſusz przy ogniu, wyłóż potym na ſtòł, ugnieć z cukrem przednim, rozwałkuy, zròb

iakie chcesz marcepany, ubiy ſześć białków zmięſzay z cytryną zieloną ſiekaną, obmocz w tym marcepany i obſyp dobrze cukrem, ułòż na papierze białym, i na blachach miedzianych wſtaw w piec wolny.

§. 9.

Androty.

Umięſzay trzy iaia świeże z mąką ile naſiąknąć może, z cytryną zieloną ſiekaną, wodą z kwiatków pomarańczowych i cukrem przednim, wley pòł kwaterek śmietany, żeby ciaſto zwolniało, przygrzey formy od androtòw, poſmaruy w śrzodku woſkiem, ley ciaſto łyżką w tęż formę, ściśniy, włòż w ogień, gdy ſię upiecze z iedney ſtrony przewruć na drugą, wyimiy potym, zwiń na wałku, narobiwſzy wiele chcesz, dasz na ſtòł.

Można ie mieć długi czas, trzymaiąc w cukierni, nie zepſuią ſię.

§. 10.

Spoſòb ſuſzenia Gruſzek.

Obierz gruſzki od ogonka, nadkròy z końca, włòż w zimną wodę, obogotuy, żeby miękkie były, przełòż warząchwią w zimną wodę, oſącz, do 50 gruſzek, wſyp funt cukru, wley dwie kwarty wody, przetopi-

wſzy cukier, włòż weń gruſzki, zoſtaw przez dwie godziny, nareſzcie ułòż na plecionkach ogonkami do gòry, wſadź w piec wolny po chlebie, trzymay przez noc, nazaiutrz obmocz gruſzki w cukrze, i znowu wſtaw w piec, co przez dni cztery robić będzieſz, ſchowasz uſuſzone w mieyſcu ſuchym.

§. 11.

Tabliczki z lukrecyi na kaſzel.

W garnek wley kwartę wody rzeczney, włóż font lukrecyi zieloney ſkrobaney, i kraianey drobno, dwie garści ięczmienia, cztery iabłek renet, gotuy przy małym ogniu, przez godzin cztery, albo pięć, aż ſię wygotuie do kwarty wody, utrzyi, potym razem przepuść przez ſito, włóż w przecedzoną wodę font cukru czyſtego, i dwie uncyi gummy dragan topioney, uſusz tę maſſę przy ogniu mięſzaiąc łyżką aż będzie odſtawać od palcy, ułóż na blaſze oliwą poſmarowaney, pokray w tabliczki, uſusz w mieyſcu ciepłym.

§. 12.

Owoc różny iak ſuſzyć.

Owoc ſuſzony ieſt wielką pomocą na wſi maiącym ſwòy ogród; ſpoſób ſuſzenia ieſt takowy:

Wiśnie dobrze doyrzałe z ogonkami ułòż na plecionce, włóż w piec po chlebie, przesuszywszy wyimiy, przewróć na drugą stronę, i wsadź znowu w piec, ususzone przestudź, zwiąż małe wiązki, schoway w mieyscu suchym.

Sliwki ususzysz podobnym sposobem: śliwki, ktòre same padaią, są naylepsze.

Brzoskwinie także iak śliwki suszą, ta ròżnica, iż zbierane z drzewa są lepsze niż, które padaią; rozkróy na połowę, wiymiy pestki, ususz rozpłaszczywszy ułożone na blasze.

Morele podobnież suszyć będziesz, tylko pestki wybierzesz nie nakrawaiąc.

Gruszki (masz opisany sposób wyżey) iak suszyć trzeba.

§. 13.

Konfitury wieyskie.

Weź wina słodkiego węborek mniey albo więcey, według potrzeby zrobienia konfitur, wley w panew: wygotuy do trzeciey części, ażeby się zgęstło, włóż w wodę owoc iaki się podoba, iako to: gruszki, iabłka, pigwy, gotuy aż zmiękną, obierz potym z skóry, przełóż w syrop z wina zrobiony, zagotuy, zszumuy, poznasz ieżeli są

ugotowane, wlawſzy ſyropu na talerz, gdy będzie miał kolor rubinowy, i nie będzie ſię rozciekał nachyliwſzy talerz, znakiem, iż ma doſyć, natychmiaſt wyimiesz przełożysz w garki, przykryiesz przeſtudzone.

Wino może być białe lub czerwone do tego użyte.

§. 14.

Konfitury z miodem.

Wybierz miodu pięknego, którego użyć możesz do wſzyſtkich konfitur w tey wadze, iak cukru; ſpoſób czyſzczenia masz naſtępuiący.

Wſtaw nad pieczykiem w tyglu miòd przaſny, gdy ſię zagotuie, zſzumuy iak naylepiey, poznasz iż przeſmażony, włòż iaie kurze ieżeli zatonie, ieſzcze nie doſmażony ieśli pływa, znakiem iż ma doſyć, i w ten czas weźmiesz do wſzelkich owòcòw ſmażenia, zamiaſt cukru.

Miey baczność, gdy przeſmażasz, mięſzać częſto ſzpatelą, ponieważ bardzo łatwo przypalić ſię może.

§. 15.

Jak ſmażyć wino-grona.

Ile potrzeba weź wino-grona, obierz

pięknie, wyciśniy w kociołek, albo w czym masz gotować, postaw nad płomieniem, gdy się zagotuie, zbierz iądra warząchwią, wygotuy trzecią część, odstaw od ognia, żeby zgęstło, mięszay często szpatelą, aby nie przypalić, przecedź potym przez chustę białą wyciskaiąc, przystaw znowu do ognia przecedzone, zagotuy, obracay czasem, aż ztężeie, nareszcie wystawisz i zleiesz w garki.

Przez pięć lub sześć dni zostaw w garku odkryte, po tych dniach przyłożysz papierem, miey baczność często, ieżeli papier pleśnieie, połóż inny czysty i dotąd tak czynić będziesz, aż wilgoć wszystka ustąpi, dopiero obwiążesz i zchowasz.

Wiele osób kładą w toż wino gotowane i smażone, gruszki obrane, pokraiane w kawałki, albo pigwy także kraiane, które wprzód w pół ugotować należy nim w wino włożysz.

KONIEC CZĘSCI II.

SŁOWNIK

SŁOWNIK
KUCHENNY I SPIZARNIANNY.

WYKŁAD

Porządkiem alfabetycznym słów do kuchni i spiżarni używanych.

Androty, iest gatunek ciasta, które w formach żelaznych umyślnie na nie robionych, pieką; sposòb robienia, masz w artykule o ciastach.

Animela, to iest mleczko cielęce, w kuchni używaią ie na zaprawę do różnych potraw mięsnych; lub też z samych animelów potrawę robią.

Antypeciki, małe pasztecìki, które w formach pieką, nakładaią w śrzodek ciasta, rózne siekanie z mięsa, lub marmeladę z owocòw.

Arkas czyli galareta mleczna, zagotowawszy mleko słodkie, napuścisz cytryną, gdy się zsiądzie, iak galareta, wyłożysz na talerz.

Arumszmalc, iaia sadzone, które w kilimkach żelaznych robią z masłem tretowanym.

Bullion czyli rosół z mięsa wołowego, kapłona &c. wygotowany, ktòrym dla smaku zalewaią rozmaite potrawy, nie tylko mięsne ale i postne.

Bullion suchy, iest massa albo essencya wygotowana z mięsa, zsiadła zastudzona iako galareta.

Bianka, robi się z mleka, migdałòw, galaret i rosołów, lub z ryżu suszonego i na mąkę z tartego, ktòrą gotuią potym w formach, służy dla chorych na ułagodzenie ostrości humoròw.

Blacha od tortu, bywa z miedzi robiona, na którey prócz tortòw, ròżne potrawy mięsne, z iarzyny, i ciasta pieczone, z pieca wydaią.

Blamas, galareta z migdałòw tłuczonych i wierconych, z cytryną winem, cynamonem, &c. lub z ryb rozgotowanych, polewka przez serwetę gęstą przecedza się, dobrze zaprawiona, i znowu gotować tęż polewkę, nareszcie przestudźić.

Blat, to iest pułmisek płaski podługowaty, którego na pieczyste używaią, także są blaty kuchenne żelazne, lub miedziane wybielane, takowe służą podobnież do pieczystego, mięsa, lub ciast.

BREZOLLE, wołowe albo cielęce, robią z żeber wołowych porąbanych drobno, lub z cielęcey gurki, wprzòd obgotuiesz, potym dobrze zaprawisz; oczym masz w osobnym artykule.

BRYTWANNA, naczynie żelazne kuchenne, ktòre używaią na podstawienie do pieczystego, ażeby na nie tłustość ściekała.

BUKIET czyli wiązka ziela ròżnego, to iest: pietruszką, cebulką lub szczypiorem obwinąwszy, zwiążesz, ażeby się w gotowaniu nierozpruszył, który potym gdy nie potrzebny, na wydaniu, łatwiey wyimiesz z potrawy.

BUKIET garnirowany, w podobną wiązkę pietruszki, przydasz kilka goździkòw, tymianku, bobkowego liścia, bazyliki, i to razem związane w potrawę włożysz.

BUKSZPAN, mòwi się o rakach, ktòre nakształt bukszpanu układaią na przystawce, ugotowawszy wprzòd w kròtkim bullionie, potym z niego osączywszy ułożysz.

CĄBER czyli sztuka krzyżowa z wołu, ielenia, sarny, skopu &c. z ćwierci zadniey odcięta.

CEDZIĆ albo filtrować, ròżne gąszcze, sosy, likwory, przecedzaią się przez sito,

durſzlak, ſerwetę, lub chuſty czyſte, czyli cedziworek.

Cukier gęſty ſkrzepły, który cukiernicy rozpuſzczaią do ſmażenia, inaczey cukier przetopiony z białkiem od iaia ubity używaią paſztetnicy i w kuchni do glaſſerowania biſzkoktów, makaraników &c. który robią tym ſpoſobem: weź ćwierć fonta cukru miałkiego, *lub więcey* ieżeli trzeba, białko od iaia, *i trochę wody z kwiatu pomarańczowego*, włóż wſzyſtko w kielimkę gotuy, aż ſię zrobi gęſty ſyrop, potym bierz na koniec noża, i rozciągay wolno po biſzkoktach, marcepanach, lub innych ciaſtach.

Cwikła, ieſt dwoiaka biała, i czerwona, którą z buraków gotuią: liście z buraków białych, miękkie i ſoczyſte, ſłużą ludziom młodym, krwiſtym i czyſzczą krew, ale ſtarzy i flegmatycy, którzy ſą żołądka ſłabego nie powinni tego używać częſto; w kuchni przydaią do nadzienia, oraz ſame kardy czyli głąbiki gotuią z białym ſoſem, lub też w potaż poſtny i mięſny kładą.

Danie, to ſłowo dwoiako rozumieć należy, nayprzód mówi ſię pierwſze danie, drugie danie, czyli zaſtawienie potrawami ſtołu, powtóre to ſłowo danie, użyłem w tey

kſiążce,

kſiążce, do wſzyſtkich potraw, które daią ſię na pułmiſku, wyrażaiąc na danie.

Dno obłożyć, to ieſt na ſpodku rondla lub innego naczynia, w którym gotować będziesz, obłożysz liſtkami ſłoniny, zrazami z cielęciny lub ſzynki według potrzeby.

Donica, naczynie gliniane do wiercenia migdałòw, ryżu &c.

Dróbka, nazywaią ſię ſkrzydełka, nóżki, pępki, wątrobki, ſzyiki, i główki, ktòre od gęſi, kaczek, lub innego drobiu, ptaſtwa odkrawaią.

Durszlak, naczynie blaſzane lub miedziane z dziurkami, przez które gąſzcze, ſoſy, &c. przecedzaią ſię.

Estragon czyli toruń *ziele*, o którym częſta wzmianka w tey kſiążce, i do wielu potraw kucharze potrzebuią, to ziele podobne ieſt do hyzopu, ale na końcu liście ſą wązkie, ma w ſobie dosyć tłuſtości, i ſłoney eſſencyi, ſmaku nieco oſtrego, ale i ſłodycz miłą ma, ſam używany, umacnia żołądek, ſprawia apetyt, pobudza poty, i pędzi urynę, naylepſzy ieſt eſtragon, przeſadzany w ogrodzie na ziemię uprawioną i tłuſtą, ſłuży w zimową porę, ſtarym, flegmatykom, i melancholikom, ludzie krwiſci częſto go uży-

wać nie mogą, w kuchni do potraw według opiſu w tey kſiążce ile potrzeba kładą.

Faworki, z obacz kręple ciaſta ſmażone chruſzczące.

Figatele albo pulpety, które z cielęciny, kapłona, mięſa wołowego, wieprzowiny i łoiu kruchego, z chlebem białym ſiekaią, przydawſzy iay, gałki małe robią.

Filtrować, przecedzić iakowy *likwor*, przez bibułę ſzarą, *włożywſzy leiek* w butelkę lub w inne naczynie, tym ſpoſobem *filtruie* ſię.

Frykas, potrawa z różnego mięſa, to ieſt cielęciny, kapłona, gołąbków &c. z białym ſoſem zaprawiana.

Frytata, robi ſię w kielemce żelazney w którey rozpuściwſzy maſło, iaia na nie wybiiesz i na węglach piec będziesz, potym przyrumienione pocukruiesz.

Galareta, poſtna i mięſma, poſtną robią z ryb: linów, ſzczupaków, gotuiąc mocno z pietruſzką, aż od kości odpadnie i roſół ten gdy ſię podſtoi, przecedzisz przez ſerwetę, wpuścisz ſoku z cytryn, wleiesz wina, wſypiesz cukru, cynamonu całego, goździków, gotuy znowu to wſzyſtko długo, nareſzcie przecedzisz, wyleiesz na miſę, a *ie-*

śli zechcesz przydasz kolorów. Galareta mięſna, z nóżek wieprzowych cielęcych, możesz przydać kapłona, i cielęciny, ugotowawſzy i zſzumowawſzy dobrze, gdy ſię przez godzinę ten roſół podſtoi, przecedzisz przez ſerwetę, przydasz wina, cytryn, cukru, cynamonu, goździków, pizma, znowu godzinę gotuy, wbiy potym białków kilka, przecedź przez cedziworek, i włożysz tornoſelu moczonego w teyże polewce iakiego zechcesz koloru, i przez tenże worek przecedzisz, nareſzcie zaſtudzisz.

Gąszcz, to ieſt ſos bardzo gęſty, który ſię robi z rożenków małych albo wielkich, fig, cebuli albo bulwów, pietruſzki albo marchwi &c. gotuiąc dobrze, gdy uwre, przez ſito przepuścisz.

Glasserować, mówi ſię o ciaſtach lub cukrach, które po wierzchu cukrem ſię polewaią czyli glaſſeruią, który cukier zſiada ſię i śkli, alboliteż łopatką żelazną gorącą, podobnież pogładza ſię, przyrumienia i glaſſeruie.

Gotować na popiele, w ten czas poſtawisz rondel na popiele z ogniem zarzyſtym, i podobnież z wierzchu, iak od ſpodu nałożysz na pokrywę ogień.

Gurka, nazywa ſię cielęcina, którą używaią na kotlety, odcinaiąc każde żeberko oſobno, lub też ſamę całą pieką nadziewaną, oczym masz w oſobnych artykułach.

Karbować, chcąc ryby opiekać na ròście, karbuią, czyli nadkrawaią w mierney odległości, dla lepſzego opieczenia i żeby nie padały ſię.

Karcioch czyli oſet Hiſzpańſki, który iak masz ſporządzać znaydziesz w oſobnym artykule, ſpodki od tychże czyli koſmatki używaią ſię do zapraw.

Kardy czyli głąbiki, dwa gatunki ich ſą, burakowe, i karczochowe oraz kapuściane, obrawſzy z liści ſame głąbiki w zaprawę do potraw przydaią.

Kąssanat, albo roſòł do ryb chowania z octu, pieprzu białego i zioł różnych zaprawiony; także do mięſa, pieczonych kuropatw, iarząbkòw.

Kawiar, z ikry ieſiotra ſporządza ſię z octem, pieprzem &c. ieſt kawiar Wenecki, Turecki.

Kielimka czyli tygielek gliniany, lub żelazny z rączką, w ktòrym iaia i inne potrawy ſmażą lub pieką.

Kondyment, to ieſt ſos do pieczyſte.

go lub potrawy, iako to: kondyment cebulny z mlekiem i mąką, albo solą, białym pieprzem, oliwą, octem, i inne o ktòrych masz w osobnych artykułach.

KONFUT, duszone iabłka, gruszki, obrane ze skóry, przekroione na części, cukrem, cynamonem zaprawione, oczym masz osóbno opisane.

KONSERWA, konfitury smażone z owocòw w cukrze i kwiatki, na sucho chowane, ktòre się do ròżnego ciasta używaią.

KONTUZA, wyciśniony sok z mięsa w mozdzierzu tłuczonego; robi się *kontuza* dla chorych, tym sposobem: ugotuiesz kurczę z dostatkiem pietruszki, pòty gotować będziesz aż mięso od kości odpadnie: wybierz potym, włòż w mozdzierz, ułucz, lub w donicy uwierć, przepuść sok przez sito, rozrzadź trochę tym rosołem, w którym gotowałeś, i day choremu.

KOTLETY, żeberka z gurki cielęcey lub skopowey, albo wieprzowey odkroione iakim sposobem masz robić, masz w wielu artykułach.

KREPLE, to iest: ciasta smażone, sposòb robienia, masz w osobnym artykule.

KRÓTKI bullion, czyli polewka postna

do ryb, z bobkowego liścia, rozmarynu, ſkòrek pomarańczowych, wina, ſoli, i pieprzu.

Kuchra od ſzczupaka, patrz Xience.

Łaźnia ukropowa, u francuzòw zwana Bain-Marie, chimicy i aptekarze nazywaią Balnæum-Mariæ, to ieſt naczynie od chimików używane do dyſtyllowania na ogniu, w popiele, piaſku, opiłkach, lub w ukropie trzymaiąc, kucharze, ułożywſzy w naczyniu potrawę, ſtawiaią toż naczynie dobrze przykryte w kociołek lub rondel ukropu pełny, i w tym ukropie gotuią.

Leykowe ciaſto, rozczynia ſię tym ſpoſobem iak na opłatki, i przez leiek, na roztopione gorące maſło, puſzcza ſię.

Łopatka żelazna czyli ſzpatela, którą używaią w kuchni upaliwſzy w ogniu, do iedzenia, do potaziów czyli do wazów, do oliwkòw, do muſztardy; inne w kuchni do zbierania tłuſtości, durſzlakowe, do oſączenia czego potrzeba, drewniane do rozcierania gąſzczów i inne.

Makaron, robi ſię z ciaſta rozwałkowanego cienko, i drobno w paſki kraiać trzeba potym ſuſzyć; ſą i inne makarony według wynalazku kucharzòw.

MARCEPAN, z ſamych migdałów, cukru &c. robi ſię oczym masz w oſóbnym artykule opiſane.

MARMELADA, z róźnych owoców, to ieſt pigw, morel, iabłek, gruſzek, &c. ſpoſób robienia znaydziesz w wielu oſóbnych artykułach.

MARYNATA, robi ſię do ryb z octu winnego, oliwy, rozmarynu, ſoli, pieprzu, iakiegokolwiek gatunku ryby, to ieſt: łoſoſie, ieſiotry, ninogi, pſtrągi, ſzczupaki, węgorze &c. marynować można oczeſawſzy ryby, naſolisz, uſmażysz w czym zechcesz potrząſnąwſzy mąką, ułożysz w naczyniu pięknym, i marynatą, iako zwyż zaprawisz, ſą inne ſpoſoby marynowania, oczym masz opiſanie.

MELCHMUS, robi ſię z mleka ſłodkiego, gdy ſię mleko zagotuie, w rynce, wezniesz kawałek maſła, trochę cukru, kilka żółtków ubiiesz mocno i tę maſſę zwolna na mleko leiąc mięſzać trzeba: gdy zgęſtnie, wyłóż na pułmiſek, poſyp cukrem i cynamonem, dasz na ſtół.

MENESTRA czyli roſół włoſki.

MIEDZIAK albo ſagan, w któym róźne grube mięſiwa gotuią.

Mondrzyki, robią z ſłodkiego mleka, z podpuſzczką czyli animellą, ktòre wyciśnięte w talerki okrągłe układaią i w maśle obſmażaią.

Mięso ociągać, iako to kapłona, rożne ptaſtwa lub zwierzynę, ktòrą masz piec na rożnie, wprzòd ociągniesz nad zarzącemi węglami, ażeby ztwardniało; można także ociągnąć w rondlu z maſłem lub tłuſtością topioną, zwierzyną wyprawioną, i oporządzoną, nie trzeba iednak zbyt grzać, ażeby ſię nie przyrumieniły.

Moździerz, moſiężny lub żelazny, w ktòrym nie tylko korzenia, ale i ròżne mięſa, migdały &c. na maſſę tłuką.

Nadzienie, do wielu potraw mięſnych i poſtnych robi ſię: do mięſnych iako to kapłona, iendyka, cielęcinę, proſięcia, &c. według oſòbnego opiſu w artykułach ſporządzisz ſiekanie, i tym nadzieiesz podobnież ryby na poſt ſiekaniem rozmaitym nadziewane bywaią.

Niecka, naczynie drewniane, do kuchni potrzebne, na rozczynienie ciaſta &c.

Obermus, oczyściwſzy migdały, utłuczesz w moździerzu, i cukru ile potrzeba wſypiesz, potym zaley winem, wyłòż gęſte

na połmiſek, lub w formy blaſzane, poſyp cynamonem, upiecz w piecu wolnym, na wydaniu, pocukruiesz.

OBIELIĆ, mòwi ſię, zaiąca ze ſkóry obielić lub ſarnę.

OBGOTOWAĆ mięſo, lub iarzynę iakową wprzód obgotuie ſię, nim na czyſte w ſtawisz, z ktòrego masz potrawę zrobić, iednak nie trzeba długo gotować, ażeby ſmaku nie utraciło.

OCIĄGNĄĆ mięſo, kapłona na węglach, lub w maśle, iako *masz wyżey pod tym ſłowem:* mięſo ociągnąć.

ODSZUMOWAĆ, każdy roſòł, bullion, potaz, potrawę, &c. odſzumować z piany należy, pòki *czyſte* nieco ſtanie.

OGNISKO, wyraz kuchenny, i ſpiżarniany, nazywyzią ogniſko w kominie, w kuchni, lub w piecu: naprzykład mòwiąc o ciaſtach, ten piec nie ma ogniſka, to ieſt: że ciaſto nie upieczone od ſpodu.

OMLET, to ieſt iaiecznica, ktòrą rożnym ſpoſobem robić można, iako masz w oſobnych artykułach.

OPALIC, to ieſt: gęś, kapłona, lub zwierzynę opalić nad piecykiem, i ogniem dobrze palącym ſię, ażeby nieokopcić, obraca-

iąc miernie, i mieć baczność, żeby się nie przydymiło.

Oparzyć, chcąc oparzyć kurczęta, lub co innego z drobiu, umoczysz w ukropie, piora omkniesz, i dotąd maczać będziesz, póki wszędzie nieoczyścisz nienaruszaiąc skòry.

Optipate, z obacz antypeciki, podobnież sobie postąpisz, zrobiwszy siekanie z mięsa, i łoiu kruchego, z korzeniami nakładziesz ciasto w formy, iak pasztecik małe upieczesz.

Osesek, mówi się cielę, osesek, ktòre cycek ssie u krowy, i żadney ieszcze nie iada paszy.

Oskrobać marchew, buraki, i ryby z łuskwiny &c. i wypłukać pięknie.

Ośrzodek chleba, używa się do wielu zapraw, ktòrego według opisu w różnych artykułach kłaść trzeba; także do posypowania pieczystego utrzesz na tarce.

Ożog, naczynie z drzewa zrobione, które używa się do wygarniania węgli z pieca piekarnego.

Pączki, ciasto delikatnie, do które rozczyniaią mąkę, iak na naleśniki, smażą w maśle, lub tłustości, kładą w śrzodek konfitury, po-

widła, lub ſame przez ſię robią, oczym masz oſobno w wielu tey kſiążki artykułach.

PANEW, ſą kilkorakie panwie w kuchni większe i mnieyſze, żelazne, i miedziane, żelaznych nie trzeba ſzorować, tylko chcąc wyczyścić, włóż trochę maſła albo tłuſtości ſmaż dotąd aż ſię zapali, gdy ogień wygaśnie, wrzuć trochę ſoli, ſtrzeż ſię w ten czas, ażeby ci ſòl w oczy nie pryſnęła, natychmiaſt wytrzyi ścierką.

PARMEZAN, ſer z parmy, ktòry częſto w kuchni używaią do potraw, oczym masz w oſobnych artykułach.

PASZTET, robią ſię z mąki różne paſztety: niemiecki, francuzki, angielſki, allaputrynowy; paſztety mięſne, z cielęciny zwierzyny, także rybne, liściane, na zimno, ſpoſòb onychże robienia masz w wielu artykułach o paſztetach w teyże kuchenney kſiążce znayduiących ſię.

PATELNIA, naczynie żelazne z rączką, na ktòrym ſmażą ryby, i różne potrawy.

PATOKA, miòd praſny czyſty przez woſzczyn, ktòry używaią w kuchni na czas, wprzòd przetopiwſzy, według opiſania oſobnego, iakim ſpoſobem należy miòd czyli patokę przeczyſzczać.

Pertuta, czyli iaia na wodę puſzczane, można dać kapłona, z pertutą, w przòd ugotowawſzy w roſole z pietruſzką i maſłem, nareſzcie iaia na wodę puſzczane, gdy ſtężeią, ale żółtka być powinny miękkie, ułożywſzy kapłona na pułmiſku, i grzanki na wierzch wyłóż perdutę, poſyp pieprzem, dasz na ſtòł.

Piana, to ieſt mówi ſię ubić śmietanę na pianę, albo też ubić białka od iay na pianę, do czego różeczki cienkie zwiążesz i tym w garku rozbiiać trzeba.

Piec, kuchenny piec ieſt dwoiaki ieden polowy czyli podróżny, z blachy żelazney lub miedzianey zrobiony, drugi murowany, i ten ieſt naylepſzy; chcąc dobrze piec napalić, trzeba miernie, według potrzeby drew włożyć; gdy ſię wypalą, wyczyścić i zamknąć piec, żeby ſię ciepło równie po całym rozeſzło, piec polowy, w ktòrym od ſpodu i z wierzchu pali ſię, uważyć należy zawſze nim iaką potrawę lub ciaſto weń włożysz, ażeby potrząſnąć w przòd mąką, dla doświadczenia gorącości, z przyczyny, iż łatwo w takowym piecu, potrawę lub ciaſto ſpalić i zepſuć można.

Pieprzna ſalſa, którą daią kucharze

do pieczyſtego, masz ſpoſób iey robienia w oſobnym artykule.

PINELLE, to ieſt liubowe orzeſzki, używaią w kuchni na zaprawę do potraw, z ktòrych iąderka wybrane przydaią, tak iak piſtacie.

PIROGI, rozmaitym ſpoſobem pirogi robią ſię, z ſera ſłodkiego, pirogi leniwe, inne w cieście zawiiane, alboli też w piecu pieczone, lub z mięſa wieprzowego, wołowego tłuſtego ſiekanego, dobrze zaprawne.

PISTACIE, podobnież daią potrawy różne zaprawione z piſtaciami, iak z pinellami, z ktòrych iądra piękne wybierzesz i przymięſzasz.

PODGARDLE, wieprzowe podgardle, biorą do kiſzek, wprzòd gotuią mocno, potym ſiekaią, i z bułką tartą, iaiami, ſolą, pieprzem, angielſkim zielem, tłuſtością, cukrem, rożenkami drobnemi, źmięſzawſzy w kiſzki wieprzowe nakładaią, i gotuią, ſkopowe, cielęce podgardla używaią na potrawy.

PODLEWA, czyli ſos, robią z ròżną zaprawą do iendyka pieczonego, daiąc na przyſtawkę oſobno.

PODROBY, nazywaią ſię: wątrobka, płucka, ſerce, śledzionka, ſkopowe, cielęce &c. ktòre na czas kładą w paſztety.

Polędwice: wieprzowe, wołowe, i innego mięſiwa wyrzynaią; także iarzyna ogrodowa daie ſię wzdłuż kraiana, i na potrawę do ſtołu używaią.

Polewka, migdałowa, winna, grzybobowa, grochowa, z kłoſów nadziewanych, albo polewka mięſna, zielna, mleczna, lub też ſama przez ſię robiona, daie ſię ſzczupak z żółtą polewką czyli ſoſem.

Pokrywa, naczynie miedziane do przykrywania rondlów, kotłów, ſaganów, garków miedzianych, które na czas kucharze używaią do pieczenia ciaſt, ſą także pokrywy gliniane, garków i rynków glinianych.

Pomochle, ſporządzaią z muſztardą, octem winnym i oliwą, lub z maſłem po hollenderſku.

Popiół, w gorący popiół kładą kaſztany nakrawane, żeby ſię upiekły; i różne potrawy ſtawiaią na gorącym popiele, oſobliwie mięſne przed zagotowaniem, ażeby zwolna z ſiebie ſok puściły, także na dogotowaniu, chcąc w miernym cieple utrzymać, alboli też wcale ſą takie potrawy, które w ſamym gorącym popiele pomalu gotować trzeba, mówi ſię także o piecu przepalonym, w który ſypią na wierzch popiół, dla zmnieyſzenia ciepła.

POTAŻ, z ziół różnych, rumiany, zabielany, tretowany, &c. oczym masz w wielu artykułach iak trzeba ſporządzać.

POTRAWA, różność potraw, mięſnych i poſtnych, ſpoſób robienia, znaydziesz w całey kuchenney kſiążce, które według opiſu, na danie, przyſtawki, lub przydatek użyiesz.

PRAŻYĆ, mòwi ſię uprażyć ſól na patelni do ryb niektòrych naſolenia; uprażyć groch, migdały &c.

PRYSZKI ielenie, albo wołowe, nazywaią mordę, i uſzy, które pięknie oczyściwſzy, i pokraiawſzy, ugotuiesz z octem winnym, pieprzem, i cynamonem.

PRZECEDZIĆ, przez durſzlak, ſito, lub chuſtę czyſtą iaki ſos, roſół, likwor, przez bibułę cedzą.

PRZYDATEK, to ſłowo bardzo częſto używane w tey kſiążce, ma ſię rozumieć, względem potraw, które maią być dane na przydatek, oczym w wielu artykułach.

PRZYSTAWKA, daią ſię na przyſtawkę potrawy rozmaite, o których masz opiſanie w wielu rozdziałach, i takowe przyſtawki, ſtawiaią ſię po między półmiſki na pierwſze, lub drugie danie.

Pulpety, robią z łoiu twardego wołowego, z bułką tartą, mięſem ſiekanym, przydawſzy iaia i korzeni, cokolwiek ſoli, wymięſzasz, wſyp trochę mąki, rozwałkuy, pokray to ſiekanie, lub zròb małe gałeczki, ktòre ugotowawſzy, w potaż lub w iaką trzeba potrawę włożysz.

Puszkowe ciaſto, ubitą mąkę z mlekiem gotowanym i iaiami, kłaść w puſzkę, i potym na gorące maſło.

Remulada, ſos takowy remulada zwany, używa ſię na zimno, który tak zrobisz, włóż w rondel ſzarlotki, pietruſzki, cebuli, kawałek czosnku, ſerdela, kaparòw, wſzyſtko uſiekay drobno, oſòl, opieprz, z mięſzay z muſztardą, octem, i oliwą.

Robertowy ſos, to ieſt podlewa kwaśna, z cebulą, pieprzem, i gorczycą.

Rondel, naczynie miedziane z rączką w kuchni nayczęściey używane, który należy ſię dobrze mieć wybielony, ponieważ potrawa gdy długo w rondlu ſtoi, zaraz miedzią przechodzi, i ſzkodliwa ieſt zdrowiu.

Rost, naczynie żelazne, które w kuchni używa ſię do opiekania kotletów, potraw mięſnych różnych, ryb, &c.

Rosiata, mleko gotowane z iaiami,

to

to ieſt do kwarty mleka ſłodkiego, wbiy ośm iay, wſyp cukru, ſzafranu, wſtaw z garnuſzkiem w rondel w wodę gorącą, niech ſię gotuie, potym, wyłoż na talerz, poſyp cukrem na wierzchu i cynamonem: można także wprzod wylać w formę blaſzaną z dziurkami w ſerce lub inaczey robioną, i odcedziwſzy przez nią wyłożyć na pułmiſek.

Rosoł, z mięſa warzonego z pietruſzką, ſelerkiem, porami, marchwią, ktòry na pierwſzą potrawę wſzędzie używaią: mowi ſię także roſoł ſłony, od naſolonego mięſa ryb, ogurkow &c.

Rozczynić na ciaſto mąkę; ſpoſob rozczyniania mąki według potrzeby ieſt rozmaity, ponieważ ſą ciaſta, ktòre bardzo rzadko rozczyniaią ſię, inne twardo natarte do wałkowania, niektóre drozdzami ſię podpuſzczaią do każdego gatunku maſz ſpoſob przydany w oſobnych o ciaſtach artykułach.

Rożki, nazywaią rożki Tureckie, ktòre używaią do niektòrych potraw: także inni ogorki maleńkie kwaſzone rożkami zowią.

Rożen, naczynie kuchenne żelazne, wielki i mały, ktòre do pieczyſtego używaią: ażeby zaś w pieczeniu iędyk lub inne mięło

nie obracał się, i lepiey się utrzymał na rożnie przydaią duszę żelazną w śrzodek.

Ruel, to iest, okrągła sztuka z uda cielęcego, którą bardzo często używaią w kuchni, przydaiąc do innych potraw, o czym masz w wielu artykułach.

Rumienić, mowi się rumienić masło, tłustość; alboli też zrobić rumiany sos, rumiane mięso; także rumienić pieczyste, zrumienić ciasto: do czego używaią szpateli czyli łopatki żelazney.

Rykota, robi się z śmietany, o czym masz w osobnym artykule.

Rynka, naczynie gliniane kuchenne, w którey rożne smażenia, duszenia potraw mięsnych i postnych robią.

Sadło wieprzowe, dobre iest świeżo przetopione do potraw, iarzyn, do kiszek wieprzowych wątrobnych &c.

Sagan, naczynie żelazne, miedziane, w którym gotuią wodę, lub na wielki rozchod do iedzenia.

Salseson, lubo w domu każdy umieiętny kucharz powinien umieć zrobić dobry salseson z mięsa wieprzowego z tłustością i korzeniami, atoli Włoskie salsesony dla dobrey w nich uprawy są zachwalone.

SALSZA pieprzna, czyli ſos z octem pieprzem robiony, którego ſpoſob maſz w artykule o ſoſach.

SERENGA, naczynie kuchenne, które do ciaſt rzadkich używaią, puſzczaiąc przez nie na roztopione maſło.

SERWIS, naczynie ſrebrne, porcelanowe lub inne, który na śrzodku ſtołu ſtawiaią: kładąc w śrzodkowy koſzyk pomarańcze, cytryny &c. po bokach bywaią ſolniczki, cukierniczki, karafinki do octu, oliwy &c.

SITO, rożne ſą ſita mnieyſze i więkſze rzadſze i gęſtſze z włoſia końſkiego robione, które do przeſiwania mąki, przecedzania gąſzczow, ſoſow, &c. potrzebuią ſita dubeltowe, od ſpodu ſkorzane z wierzchu włoſiane, które podobnież w kuchni używaią.

SIEKACZ, do ſiekania mięſa, tłuſtości, iarzyny, &c. w kuchni ieſt potrzebny.

SMALEC, to ieſt tłuſtość z kapłona, gęſi, kaczki &c. która przetopiona, bardzo delikatna do potraw i ciaſta przymięſzana.

SKROM, nazywa ſię ſadło z zaiąca, który nie tak w kuchni używany, iak bardziey w aptekach lub w domu goſpodarze chowaią, ten przykładaiąc do rany iakowey, ogień wyciąga i goi.

Smażyć, mowi się: smażyć iaia, ryby, ciasta, w maśle lub tłustości, oleiu alboli też oliwie.

Sos, rożne sosy sporządzaią się do potraw czyli to mięsnych, lub postnych, sposob robienia sosow masz obszernie pod rożnemi nazwiskami opisany w rozdziale o sosach.

Spatela, naczynie żelazne nakształt łopatki zrobione, ktòrą używaią w kuchni rozpaliwszy w ogniu do glasserowania ciast lub potraw przyrumienienia. Jest także spatela drewniana do rozcierania marmelaty, iarzyny &c.

Sprawić ryby, do warzenia albo nasolenia, płataiąc, wywnętrzaiąc: oporządzić ptaka, oprawić wołu, albo insze bydlę lub zwierzynę.

Stolnica, naczynie drewniane, na ktòrym w kuchni siekaią rożne mięsiwa &c.

Suropieki, to iest zrazy z surowego mięsa wołowego z pieczeni kraiane, nasiekiwane i dobrze zaprawione, na czas słoniną szpikowane.

Szpik wołowy, bierze się do ròżnego nadzienia, do małych pasztecików, torcikow ze śmietaną do karciochow i innych iarzyn.

SZPIKOWAĆ, słoninę cienko w pałki pokraiać, którą według opisu w wielu artykułach korzeniami tłuczonemi zaprawisz, i potym kapłona, indyka, mięso cielęce lub wołowe, sarni udziec, lub inną zwierzynę, naszpikuiesz, szpikulcem do tego zrobionym.

SZTUFATA, czyli duszona sztuka mięsa, lub pieczenia wołowa, sposob robienia oneyże, masz w osobnym artykule.

TALERZ, każdemu iest znaiomy, ale w wyrazie spiżarnianym, nazywaią te naczynia talerzem, na które kładą, komputy, ciasta, owoce, ser, kasztany &c. i mowi się pospolicie, zrobić, czyli dać komput na talerz &c.

TAŁAREK, czyli ruel: to iest sztuka okrągła, kraiana w talarek: iako to pokraiać iabłka, iarzynę, &c. w talarki.

TALMUZY, ciasta z syrem robione, o czym masz osobno opisane.

TASAK, naczynie żelazne do siekania iarzyny, &c. w kuchni używany.

TARTOFLE, trofle: do zaprawy wielu potraw w kuchni potrzebne, o czym masz w wielu osobnych artykułach.

TARKA, z blachy naczynie, na któ-

rym chleb ſuchy do poſypowania pieczyſtego trą, lub gałkę muſzkatułową, chrzan &c.

Tłustość, tłuſtość wołowa lub inna na okraſę potrzebna: także przetapiana tłuſtość, lub maſło, leie ſię w kuropatwy, iarząbki, i inne zwierzyny pod czas lata chcąc konſerwować, ażeby ſię nie zepſuła. Tłuſtość z potraw przed wydaniem zbierać należy, ażeby niezbyt tłuſte były.

Tort, ciaſto z konfiturami, marmeladą rożną pieczone, którego ſpoſob robienia maſz w artykułach oſobnych.

Torun ziele, czyli Eſtragon, częſto w kuchni używane, patrz pod ſłowem Eſtragon.

Tratować, mówi ſię przetratować maſło, to ieſt w wodzie czyſtey wypłokać, także, iabłka lub gruſzki tratować czyli rozetrzeć.

Tucz, to ieſt ſzpik wołowy, o czym maſz pod ſłowem ſzpik.

Twarog, ſer świeży z garka ogrzany i wyciśniony, który na pirogi lub do ciaſt biorą.

Tygiel, albo rynka, bywaią miedziane wybielane, lub gliniane, w których ſmażyć lub co rozpuścić możeſz.

UBIĆ zrazy, gdy z ſurowego mięſa robiſz, należy ſię ubić nożem, ażeby kruche były, także pieczenią wołową nim zatkniesz na rożen, ubiieſz mocno.

UDZIEC ſkopowy, cielęcy, ſarni, &c. naylepſza ſztuka z każdego bydlęcia lub zwierzyny, którą na wielkie danie używaią, pieczoną, i w ſamym środku na ſtole ſtawiaią. Daią ſzpikowane lub ſame przez ſię pieczone, chlebem tartym poſypane, do ſoſu, lub ſałaty.

UDUSIĆ, mowi ſię o potrawie iakiey, którą chceſz mieć duſzoną: należy ią dobrze przykryć pokrywą, ażeby nic wcale pary niewychodziło.

UNCYA, ma w ſobie dwa łoty, Aptekarze 8 drachmow rachuią w uncyi.

USMAŻYĆ, mowi ſię o konfiturach z rożnego owocu w cukrze ſmażonych, lub o ciaſtach, pączkach w tłuſtości i maśle ſmażonych, alboli też uſmażyſz cebulę, z maſłem, lub ſłoniną.

UTARZAĆ, gdy maſz ryby ſmażyć, należy ſię wprzod utarzać w mące, nim włożyſz w tłuſtość lub maſło przetopione. Także robiąc rożne ciaſta, trzeba w przod utarzać w mące, ażeby nieprzyligało do rąk. Alboli

też w iakich korzeniach tłuczonych mięſo niektore utarzaią.

WACHLARZ, używaią w kuchni z pior zrobiony wachlarz, do rozdymywania węgli.

WĄGRY, ziarnka drobne białe, ktòre w wieprzach na czas znayduią ſię, i takowe mięſo nie ieſt ſmaczne, i innym obrzydliwość czyniące. Rzeźnicy biiąć wieprze kładą częſtokroć głownię w pyſk wieprzowi rozpaloną, chcąc przez to wygubić wągry.

WAŁEK, naczynie drewniane okrągłe, ktòrym ciaſta wałkuią.

WARSZTA, to ieſt potrawę iakową robiąc z rozmaitą zaprawą, mięſzaſz oneż przekładaiąc na warſzty, raz mięſo lub iarzynę, znowu korzeniami przeſypuiąc.

WARZĄCHEW, łyżka wielka drewniana, lub miedziana, którą w kuchni używaią do z ſzumowania piany z roſołow &c. lub wlewania w miarę zaprawy.

WARZYWO, mowi ſię o marchwi, paſternaku, rzepie, kapuście, które w ogrodach goſpodarſkich ſieią, lub ſadzą, a w kuchni zawſze używaią.

WĘDZIĆ, rożne mięſa wędzą w kominie, w przod naſoliwſzy i korzeniami zapra-

wiwſzy, o czym maſz w oſobnych artykułach, iak maſz zaprawić ſzynki wieprzowe, wołowe, półgęſki &c. do wędzenia.

WETY, mowi ſię dać wety na ſtoł, to ieſt rożne owoce, iabłka, gruſzki, orzechy, figi, daktyle, winogrona, melony &c. ktòre na oſtatek daią.

WILKI, naczynie żelażne, które używaią w kuchniach, na nich kładą drwa, i rożny na hakach wſpieraią ſię: także ſą przy kominkach.

WYMIĘ, to ieſt od krowy cyće, które używaią w kuchni, kładąc w iarzynę, lub ſame gotuiąc i opiekaiąc.

WYPRAWIĆ, kurczęta, gęś, kaczkę, ryby, to ieſt wnętrzności wyciągnąć, pępuſzek, wątrobkę odiąć, oczyścić, i wypłukać czyſtą wodą.

WYSMAŻYĆ, to ieſt wyciągnąć ſiłę i eſſencyą z zioł, czyli ſok z owocu wyciſnąć, na czyſto przecedzić.

WZWIERAĆ, gdy woda zaczyna ſię burzyć w garku, w ten czas niektóre kładą mięſiwa.

XIENCE, czyli kuchra od ſzczupaka, nakładaią ſię ſzczupakiem kraianym i rożnemi korzeniami zaprawnym.

Zacierać, robi ſię kaſza zacierana drobna, żołtkami, i ſuſzona, alboli też kluſki zacierane, na tarce tarte &c.

Zakłoć, wieprza, wołu, proſię, i iuſzkę ſpuścić na ocet, ktòrą niektórzy używaią na zaprawę gotuiąc ſzaro.

Zapalić, mowią ſię zapalić mąką iarzynę lub ſos, to ieſt ſzczubeć mąki z maſłem zrumienić, i tą zapalić czyli zaprawić.

Zaprawa, naywiękſzy fundament każdey potrawy na dobrey zaprawie,i w tym doſkonałość kucharza umieiętnego pokazuie ſię. Spoſob zaprawiania maſz obſzerny w tey Xiążce; który według potrzeby użyć możeſz. Patrz w Rozdz. o ſoſach i zaprawach.

Zasklepić, gdy tort, lub paſztet z ciaſta zrobiſz, należy ſię do tortu w paſki ciaſto cienko zwinąć, i w kratkę w przod nakładłſzy konfitur, zaſklepić, zaś paſztety ciaſtem rozwałkowanym w miarę ſpodku paſztetu, włożywſzy w śrzodek rożne mięſo, zaſklepiſz, i wkoło palcami obciśnieſz.

Ziela przednie, kładą do potraw ziela przednie, to ieſt, bazylikę, tymianek, bobkowe liście, eſtragon, pory, ſelery, pietruſzkę, &c. które według potrzeby używać trzeba.

ZRAZY, z rożnego mięſa, iak półtalarek, cienko kraią zrazy, które na czas kładą na ſpod rondla nim inną potrawę włożyſz.

ZRUMIENIĆ, mowi ſię zrumienić maſło lub tłuſtość, alboli też potrawę iaką dać rumiano.

ZUPAN, to ieſt łyżka żelazna lub miedziana dziurkowana, którą w kuchni używaią do wybierania potraw, lub pirożkow &c. chcąc z wody lub tłuſtości oſączyć.

ZARZEWIE, Bardzo wiele potraw ieſt mięſnych i poſtnych, które w *rondlach* gotować trzeba na zarzewiu, czyli węglach zarzących, o czym maſz w rożnych artykułach opiſane.

ZYBET, zwierz zagraniczny, którego guſtownie ſporządzaią, dla czego znaydzieſz w tey Xiążce niektore potrawy ſmakiem zybetowym gotowane.

ZYNGOWAĆ, mowi ſię pożęngować te ciaſto lub pieczyſte maſłem lub tłuſtością, alboli też żołtkami od iay ubitemi.

KONIEC.

OMYŁKI w DRUKU
Części Pierwszey.

Omyłka.	*Pag.*	*Czytay.*
z ryb mośkich	2	z ryb morskich
cietrzewic	4	cietrzewie
Kucmerka smażona	7	Kuczmerka smażona
zKonfitutami	*tamże*	z Konfiturami
toruki z moreli	9	torciki z moreli
kotlety powłeczone	12	Kotlety glasserowane
szubcią	22	szczubcią
wolę	*tamże.*	wodę
oa garnirowane	23	na garnirowanie
Potoż	28	Potaż
garnaszku	*tamże*	garnuszku
szczubci	29	szczubeć
ćwirć	31	ćwierć
na stoł	*tamże*	na stoł
pospòstwo	32	pospólstwo
przez kwadransa	50	przez kwadrans
ieżeli ckcesz	83	ieżeli chcesz
saldzą pieprzną	*tamże*	salszą pieprzną
na pumisku	90	na półmisku
na mała wiązki	*tamże*	na małe wiązki

Omyłka.	*Pag.*	*Czytay.*
podłey	94	podley
trefli	105	trufli
miąſo	110	mięſo
Dafunta	112	Do funta
ni zbył gęſty	114	ni zbyt gęſty
i powieſi w kominie	120	i powieś w kominie
na zimo	125	na zimno
uſzy cielęce *pag.*	129	uſzy cielęce *pag.* 84
duſzona *pag.*	129	duſzona *pag.* 113.
iak cielęce *pag.*	130	iak cielęce *pag.* 93.
na ſoł	141	na ſtoł
maſz wyżey *pag.*	146	maſz wyżey *pag.* 132
ózor wyłowy	158	ozor wołowy
na zimno	161	na zimno
iak frykar	171	iak frykas
moſtki cielące	178	moſtki cielęce
z wierzyny	191	ze zwierzyny

Koniec Części Pierwſzey.

OMYŁKI DRUKU

w Drugiey Części.

Omyłka.	*Pag.*	*Czytay.*
Kliworòw	195	likworòw
Alość	*tamże*	Aloes
do ſtokwiſu	*tamże*	do ſtokwiſzu
linia	241	lina
ochudz	242	zbierz tłuſtość
uſiekoną	251	uſiekaną
na wierzech	292	na wierzch
z ſzypinakiem!	261	z ſzpinakiem.
rozpłaſzczyſzy	424	rozpłaſzczywſzy
zchowaſz	426	ſchowaſz

Koniec Części Drugiey.

REGESTR
CZĘSCI PIERWSZEY.

ROZDZIAŁ I.

ROZDZIAŁ II.
O Potaziach.

ROZDZIAŁ III.

O Wołowinie.

Używa-

Karta.

ROZDZIAŁ IV.

O Skopowinie.

ROZDZIAŁ V.

O Cielęcinie.

ROZDZIAŁ VI.

O Wieprzowinie.

ROZDZIAŁ VII.

O Baranku.

ROZDZIAŁ VIII.

O Ptastwie domowym.

O Jędykach.

Karta.

O Gołębiach różnych.

ROZDZIAŁ X.

O Ptaſtwie dzikim.

O Zwierzynie. Zaiącach, Sarnach dzikich i innych.

KONIEC CZĘSCI PIERWSZEY.

REGESTR

CZĘSCI DRUGIEY.

ROZDZIAŁ I.

O Rybach morſkich i rzecznych.

ROZDZIAŁ II.

O Jarzynie w powſzechności.

REGESTR.

Karta.

ROZDZIAŁ III.

Jaia

Hh

ROZDZIAŁ VI.

O Naleśnikach i Pączkach.

ROZDZIAŁ VII.

O Paſztetach i Ciaſtach.

ROZDZIAŁ VIII.

O Zaprawach.

ROZDZIAŁ IX.

Pieczyſte czyli Grzanki pieczone.

ROZDZIAŁ X.

O Soſach.

ROZDZIAŁ XI.

ROZDZIAŁ XII.

O Komputach.

ROZDZIAŁ XIII.

O Konfiturach.

ROZDZIAŁ XIV.

O Syropach

REGESTR.

